

2026.4.1 (Wed.) ~ 4.28 (Tue.) のご提供メニューです。

# 源氏香

Japanese Restaurant  
GENJIKOH



はるか  
春花会席 卯月  
Haruka dinner course (April)



※写真はイメージです

前 菜 Appetizer	螢烏賊とうるいの利休醤油和え Firefly squid and wild vegetable with sesame soy sauce
御 椀 Soup	吹き寄せ饅頭 筍 人参 若布 木の芽 Fish paste dumpling, bamboo shoots, carrot, seaweed, Japanese pepper
お 造 り Sashimi	鮪 鯛 烏賊 つま 山葵 加減醤油 Tuna, sea bream, squid, garnish, Japanese horseradish, soy sauce
焼物八寸 Assorted dish	ささがき信田 馬鈴薯 麩さくら見立て 青味 辛子 筍ステーキ 鰯照り焼き 生姜 鰹 玉葱 茗荷 トマト 蕨 ちり酢 蟹クリーム揚げ 青唐 レモン 塩 Simmered burdock wrapped in fried tofu, potato, wheat gluten, green vegetable, mustard grilled bamboo shoots, grilled flat fish with teriyaki sauce, ginger bonito, onion, myoga, tomato, wild vegetable, ponzu sauce fried crab and white sauce, green pepper, lemon, salt
食 事 Steamed rice	筍御飯 桜えびばら揚げ 留椀 香の物 Rice cooked with bamboo shoots, sakura shrimp tempura, miso soup, Japanese pickles
水菓子 Dessert	果物盛合せ Assorted fruits

お一人様 15,000円

※表示価格にはサービス料(15%)、消費税が含まれます。  
All prices include consumption tax and 15% service charge.

産地、アレルギー、原材料等 詳細はスタッフにお尋ねください。／米は全て「国産米」を使用しております。  
The staff are happy to assist with questions regarding ingredients used or allergy concerns. / All rice is domestically produced.

※クリスマス、年末年始や特別期間等は、料金設定を変更させていただく場合がございます。

# 筍一品料理

## Bamboo shoots



※写真はイメージです

- 筍木の芽味噌和え ..... 3,200円  
Bamboo shoots marinated with miso and Japanese pepper
- 蛤入り若竹椀 ..... 3,800円  
Seaweed, bamboo shoots and clam in clear soup
- 筍土佐煮 ..... 4,900円  
Simmered bamboo shoots
- 筍天婦羅 ..... 5,100円  
Tempura bamboo shoots
- 筍ステーキ ..... 5,700円  
Grilled bamboo shoots
- 釜炊き筍御飯 (2~3人前) ..... 5,700円  
Rice cooked with bamboo shoots

※表示価格にはサービス料(15%)、消費税が含まれます。  
All prices include consumption tax and 15% service charge.

産地、アレルギー、原材料等 詳細はスタッフにお尋ねください。／米は全て「国産米」を使用しております。  
The staff are happy to assist with questions regarding ingredients used or allergy concerns. / All rice is domestically produced.

※クリスマス、年末年始や特別期間等は、料金設定を変更させていただく場合がございます。



# えらべる和楽御膳

お一人様 13,000円

前 菜 3 種

御 椀 吹き寄せ饅頭 筍 人参 若布 木の芽

お 造 り 鮪 鯛 甘海老 つま 山葵 加減醤油

焚 合 せ ささがき信田 馬鈴薯 麩さくら見立て 青味 辛子

主 菜 3種類より1品お選びください。

- ・ 銀鱈西京焼き
- ・ 和牛すき煮
- ・ 天婦羅盛合せ

食 事 白御飯 留椀 香の物 又は そば 薬味

水菓子 果物盛合せ

## Waraku course

JPY 13,000円

### *Appetizer*

Assortment of three kinds of appetizer

### *Soup*

Fish paste dumpling

bamboo shoots, carrot, seaweed, Japanese pepper

### *Sashimi*

Tuna, sea bream, sweet shrimp, garnish,

Japanese horseradish, soy sauce

### *Simmered dish*

Simmered burdock wrapped in fried tofu, potato

wheat gluten, green vegetable, mustard

### *Main dish*

Choose one of these three

- ・ Grilled sablefish marinated with miso paste
- ・ Sukiyaki simmered beef with soy sauce
- ・ Tempura

### *Meal*

Rice, miso soup and Japanese pickles or

soba noodles

### *Dessert*

Assorted fruits

※表示価格にはサービス料(15%)、消費税が含まれます。  
All prices include consumption tax and 15% service charge.

産地、アレルギー、原材料等 詳細はスタッフにお尋ねください。／米は全て「国産米」を使用しております。  
The staff are happy to assist with questions regarding ingredients used or allergy concerns. / All rice is domestically produced.

※クリスマス、年末年始や特別期間等は、料金設定を変更させていただく場合がございます。

# 明石

しゃぶしゃぶ

Akashi shabu-shabu course

お一人様 19,000円



※写真はイメージです

前菜

Appetizer

お造り

Assorted sashimi

松阪牛

Matsusaka beef

野菜

Vegetables

お食事

Rice and soup or Udon noodles

水菓子

Dessert

# 空蝉

すき焼き

Utsusemi sukiyaki course

お一人様 22,000円

スタッフがお取り分けいたします

前菜

Appetizer

野菜

Vegetables

お造り

Assorted sashimi

お食事

Rice, miso soup, Japanese pickles

松阪牛

Matsusaka beef

水菓子

Dessert

# 松風

天婦羅

Matsukaze tempura course

お一人様 18,000円

前菜

Appetizer

酢の物

Vinegared seaweed

お造り

Assorted sashimi

お食事

Rice, miso soup or soba noodles

天婦羅

Tempura

水菓子

Dessert

(海老・魚4品・野菜4品・かき揚げ)

(Praws, four kinds of fish, four kinds of vegetables and kakiage)

※表示価格にはサービス料(15%)、消費税が含まれます。

All prices include consumption tax and 15% service charge.

産地、アレルギー、原材料等 詳細はスタッフにお尋ねください。／米は全て「国産米」を使用しております。

The staff are happy to assist with questions regarding ingredients used or allergy concerns. / All rice is domestically produced.

※クリスマス、年末年始や特別期間等は、料金設定を変更させていただく場合がございます。

# 旬彩

## Monthly special set

お一人様 8,500円



※写真はイメージです

- 前菜    蓬胡麻豆腐    花山葵と筍のお浸し    螢烏賊とうるいの利休醤油和え  
Appetizer    白魚薄衣揚げ    木の芽煎餅  
Mugwort and sesame tofu, soaked wasabi leaves and bamboo shoots  
firefly squid and wild vegetable with sesame soy sauce, fried icefish, Japanese pepper
- お造り    鰹    烏賊    筍    生姜    鯖    鯛    つま    山葵    加減醤油  
Sashimi    Bonito, squid, bamboo shoots, ginger, tuna, sea bream, garnish, Japanese horseradish, soy sauce
- 焼物    筍ステーキ    鱒木の芽焼き    野蒜諸味噌和え    はじかみ  
Grilled dish    Grilled bamboo shoots, grilled trout with Japanese pepper, wild rocambole with miso paste, ginger

### お薦め単品料理

### 煮物・蒸し物

野菜の焚合せ ..... 2,800円  
Stewed vegetables

### 揚物

鶏唐揚げ ..... 2,600円  
Fried chicken

天婦羅盛合せ ..... 5,900円  
Assorted tempura, vegetables and fishes

### 食事

鯛茶漬 ..... 2,800円  
Sea bream on rice with green tea

ちらし寿司 ..... 3,600円  
Bowl of rice topped with assorted sashimi

※表示価格にはサービス料(15%)、消費税が含まれます。  
All prices include consumption tax and 15% service charge.

産地、アレルギー、原材料等 詳細はスタッフにお尋ねください。／米は全て「国産米」を使用しております。  
The staff are happy to assist with questions regarding ingredients used or allergy concerns. / All rice is domestically produced.

※クリスマス、年末年始や特別期間等は、料金設定を変更させていただく場合がございます。

# 稚鮎や筍を味わう天婦羅コース

## Young ayu trout and bamboo shoots tempura course

※天婦羅カウンター松風でのご提供となります。

### 前菜

#### Appetizer

蛍烏賊とうるいの利休醤油和え

Firefly squid and wild vegetable with sesame soy sauce

### サラダ

#### Salad

### 天婦羅

#### Tempura

海老 烏賊 蛤 稚鮎 他 魚二種  
筍 蚕豆 こしあぶら 他 野菜二種  
海老とみつ葉のかき揚げ 大根卸し レモン 塩

Prawns, squid, clam, young ayu trout, two other fishes  
bamboo shoots, broad bean, wild vegetable, two other vegetables  
kakiage (mitsuba green and shrimp mix tempura)  
grated radish, lemon, salt

### 食事

#### Steamed rice and noodles

白御飯 留椀 香の物 又は そば  
かき揚げにて 天井、天茶でも

Choose the meal rice and miso soup and Japanese pickles or soba noodles or  
kakiage tempura bowl and kakiage tempura bowl with green tea

### 水菓子

#### Dessert

果物盛合せ

Assorted fruits

お一人様 22,000円

※表示価格にはサービス料(15%)、消費税が含まれます。  
All prices include consumption tax and 15% service charge.

産地、アレルギー、原材料等 詳細はスタッフにお尋ねください。／米は全て「国産米」を使用しております。  
The staff are happy to assist with questions regarding ingredients used or allergy concerns. / All rice is domestically produced.

※クリスマス、年末年始や特別期間等は、料金設定を変更させていただく場合がございます。

# 天婦羅ランチコース

## Tempura lunch

※天婦羅カウンター松風でのご提供となります。

### 松風ランチ

Matsukaze lunch course ..... 5,700円

小鉢、サラダ、天婦羅(海老2本・魚3品・野菜3品)

お食事(白御飯・留椀・香の物 又は そば)

Boiled dish, salad, tempura, (two shrimps, three kinds of fish, three kinds of vegetables), meal (rice, miso soup and Japanese pickles or soba noodles)

### 入船

Irifune course ..... 9,000円

前菜、お造り、サラダ、天婦羅(海老2本・魚3品・野菜3品・かき揚げ)、  
お食事(天井・天茶 又は そば)、水菓子

Appetizer, sashimi, salad, tempura, (two shrimps, three kinds of fish, three kinds of vegetables and kakiage), meal (rice and miso soup or soba noodles), dessert

# 天婦羅ディナーコース

## Tempura dinner

※天婦羅カウンター松風でのご提供となります。

### 桐

Kiri course ..... 14,000円

前菜、サラダ、天婦羅(海老、魚4品、野菜4品、かき揚げ)、

お食事(天井・天茶 又は そば)、水菓子

Appetizer, salad, tempura, (prawn, four kinds of fish, four kinds of vegetables and kakiage), meal (rice and miso soup or soba noodles), dessert

### 松風

Matsukaze course ..... 18,000円

前菜、お造り、天婦羅(海老、魚4品、野菜4品、かき揚げ)、酢の物、

お食事(天井・天茶 又は そば)、水菓子

Appetizer, sashimi, tempura, (prawn, four kinds of fish, four kinds of vegetables and kakiage), seaweed vinegared, meal (rice and miso soup or soba noodles), dessert

※表示価格にはサービス料(15%)、消費税が含まれます。

All prices include consumption tax and 15% service charge.

産地、アレルギー、原材料等 詳細はスタッフにお尋ねください。／米は全て「国産米」を使用しております。

The staff are happy to assist with questions regarding ingredients used or allergy concerns. / All rice is domestically produced.

※クリスマス、年末年始や特別期間等は、料金設定を変更させていただく場合がございます。

# 源氏香 極みの粋品 いっぴん



※写真はイメージです

銀鱈を料理長おすすめの西京味噌で丁寧に漬け込み、  
素材の旨味を引き出しふっくらと焼き上げております。  
味だけでなく見た目でも楽しんでいただける  
開業以来試行錯誤しながら作り上げた渾身の一品です。

## 銀鱈西京焼き Grilled sablefish marinated with miso paste.

お一人様 1,800円

## 晚酌セット

Evening drink set

※ドリンクは3種類からチョイス Choose the drink from three kinds



※写真はイメージです

お一人様

生ビールセット ..... 4,000円

Beer

日本酒利き酒セット ..... 5,700円

Sake Tasting set

シャンパンセット ..... 5,700円

Champagne

6種のおつまみ盛合せ ..... (単品) 2,500円

お造り 煮物 焼き魚 他日替わり

Assorted dish 6 kinds

(Sashimi, Stewed dish, Grilled fish and Three others.)

※表示価格にはサービス料(15%)、消費税が含まれます。/お車でお越しのお客様および20歳未満のお客様への酒類提供はお断りいたします。

All prices include consumption tax and 15% service charge.

We do not serve alcohol beverages to the drivers, and the minors under the age of 20.

産地、アレルギー、原材料等 詳細はスタッフにお尋ねください。/米は全て「国産米」を使用しております。

The staff are happy to assist with questions regarding ingredients used or allergy concerns. / All rice is domestically produced.

※クリスマス、年末年始や特別期間等は、料金設定を変更させていただく場合がございます。

## 酒菜 Appetizer

もずく酢 ..... 1,300円  
Vinegared mozuku seaweed

たたみ鱚 ..... 1,900円  
Dried sardine crisp

生湯葉刺し ..... 1,900円  
Tofu skin

蛍烏賊とうるいの利休醤油和え ..... 2,300円  
Firefly squid and wild vegetable with sesame soy sauce

そら豆塩茹で ..... 2,300円  
Boiled broad bean

## 御椀 Soup

蛤しんじょう磯辺仕立て ..... 3,600円  
Clam dumpling in clear soup with seaweed

## お造り Sashimi



※写真はイメージです

鯛 (造り・薄造り) ..... 3,800円  
Sea bream

鮪 ..... 4,000円  
Tuna

鰹 ..... 4,500円  
Bonito

お造り盛合せ ..... 7,000円  
Assorted sashimi

## 煮物・蒸し物 Stewed dish · Steamed dish

野菜の焚合せ ..... 2,800円  
Stewed vegetables

眼張煮付け ..... 3,800円  
Simmered rockfish in soy sauce

鯛かぶと (煮・蒸し) ..... 4,500円  
Simmered / Steamed head of sea bream

煮物盛合せ (2~3人前) ..... 7,600円  
Assorted simmered dish

※表示価格にはサービス料(15%)、消費税が含まれます。  
All prices include consumption tax and 15% service charge.

産地、アレルギー、原材料等 詳細はスタッフにお尋ねください。／米は全て「国産米」を使用しております。  
The staff are happy to assist with questions regarding ingredients used or allergy concerns. / All rice is domestically produced.

※クリスマス、年末年始や特別期間等は、料金設定を変更させていただく場合がございます。

## 焼物 Grilled dish



※写真はイメージです

甘鯛若狭焼き ..... 4,000円  
Grilled tilefish with sake and soy sauce

鶏塩焼き ..... 2,600円  
Grilled chicken with salt

## 揚物 Fried dish



※写真はイメージです

鶏唐揚げ ..... 2,600円  
Fried chicken

山菜天婦羅 ..... 3,800円  
Wild vegetables tempura

天婦羅盛合せ ..... 5,900円  
Assorted tempura, vegetables and fishes

## 食事 Steamed rice and noodle

そば ..... 1,400円  
Soba noodles

新生姜御飯 ..... 2,800円  
Rice cooked with ginger

鯛茶漬 ..... 2,800円  
Sea bream on rice with green tea

天井 ..... 3,500円  
Bowl of rice topped with tempura, fishes and vegetables

ちらし寿司 ..... 3,600円  
Bowl of rice topped with assorted sashimi

鮪漬け丼 ..... 3,200円  
Bowl of rice topped with tuna

すっぽん雑炊 (2~3人前) ..... 4,500円  
Porridge of rice and soft shelled turtles

## デザート Dessert

アイスクリーム (バニラ または 抹茶) ..... 900円  
Ice cream (Vanilla or Green tea)

レモンシャーベット ..... 900円  
Lemon sherbet

マスクメロン ..... 2,600円  
Musk melon

パパイヤ ..... 1,700円  
Papaya

小玉すいか ..... 1,900円  
Watermelon

マンゴー ..... 1,900円  
Mango

甘味 ..... 1,600円  
Sweetness

コーヒー / 紅茶 ..... 1,100円  
Coffee / Tea

※表示価格にはサービス料(15%)、消費税が含まれます。  
All prices include consumption tax and 15% service charge.

産地、アレルギー、原材料等 詳細はスタッフにお尋ねください。／米は全て「国産米」を使用しております。  
The staff are happy to assist with questions regarding ingredients used or allergy concerns. / All rice is domestically produced.

※クリスマス、年末年始や特別期間等は、料金設定を変更させていただく場合がございます。

2026.4.29(Wed.)～4.30(Thu.)のご提供メニューです。

# 源氏香

Japanese Restaurant  
GENJIKOH



# 「TOKYO X」 銘柄豚のしゃぶしゃぶ

「TOKYO X」 Brand pork shabu-shabu course



※写真はイメージです

前 菜  
Appetizer

お 造 り  
Assorted sashimi

「TOKYO X」 銘柄豚  
「TOKYO X」 Brand pork

野 菜  
Vegetables

お 食 事  
Rice and soup or udon noodles

水 菓 子  
Dessert

お子様特典(12歳以下)：ミニ天婦羅(海老2本、野菜2種)をプレゼント

お一人様 10,000円

※表示価格にはサービス料(15%)、消費税が含まれます。  
All prices include consumption tax and 15% service charge.

産地、アレルギー、原材料等 詳細はスタッフにお尋ねください。／米は全て「国産米」を使用しております。  
The staff are happy to assist with questions regarding ingredients used or allergy concerns. / All rice is domestically produced.

※クリスマス、年末年始や特別期間等は、料金設定を変更させていただく場合がございます。

はるか  
春花会席 卯月  
Haruka dinner course (April)



※写真はイメージです

前 菜 Appetizer	螢烏賊とうるいの利休醤油和え Firefly squid and wild vegetable with sesame soy sauce
御 椀 Soup	吹き寄せ饅頭 筍 人参 若布 木の芽 Fish paste dumpling, bamboo shoots, carrot, seaweed, Japanese pepper
お 造 り Sashimi	鮪 鯛 烏賊 つま 山葵 加減醤油 Tuna, sea bream, squid, garnish, Japanese horseradish, soy sauce
焼物八寸 Assorted dish	ささがき信田 馬鈴薯 麩さくら見立て 青味 辛子 筍ステーキ 鰯照り焼き 生姜 鰹 玉葱 茗荷 トマト 蕨 ちり酢 蟹クリーム揚げ 青唐 レモン 塩 Simmered burdock wrapped in fried tofu, potato, wheat gluten, green vegetable, mustard grilled bamboo shoots, grilled flat fish with teriyaki sauce, ginger bonito, onion, myoga, tomato, wild vegetable, ponzu sauce fried crab and white sauce, green pepper, lemon, salt
食 事 Steamed rice	筍御飯 桜えびばら揚げ 留椀 香の物 Rice cooked with bamboo shoots, sakura shrimp tempura, miso soup, Japanese pickles
水菓子 Dessert	果物盛合せ Assorted fruits

お一人様 15,000円

※表示価格にはサービス料(15%)、消費税が含まれます。  
All prices include consumption tax and 15% service charge.

産地、アレルギー、原材料等 詳細はスタッフにお尋ねください。／米は全て「国産米」を使用しております。  
The staff are happy to assist with questions regarding ingredients used or allergy concerns. / All rice is domestically produced.

※クリスマス、年末年始や特別期間等は、料金設定を変更させていただく場合がございます。

# 筍一品料理

## Bamboo shoots



※写真はイメージです

筍木の芽味噌和え	3,200円
Bamboo shoots marinated with miso and Japanese pepper	
蛤入り若竹椀	3,800円
Seaweed, bamboo shoots and clam in clear soup	
筍土佐煮	4,900円
Simmered bamboo shoots	
筍天婦羅	5,100円
Tempura bamboo shoots	
筍ステーキ	5,700円
Grilled bamboo shoots	
釜炊き筍御飯 (2~3人前)	5,700円
Rice cooked with bamboo shoots	

※表示価格にはサービス料(15%)、消費税が含まれます。  
All prices include consumption tax and 15% service charge.

産地、アレルギー、原材料等 詳細はスタッフにお尋ねください。／米は全て「国産米」を使用しております。  
The staff are happy to assist with questions regarding ingredients used or allergy concerns. / All rice is domestically produced.

※クリスマス、年末年始や特別期間等は、料金設定を変更させていただく場合がございます。

# 胡蝶

## Kochou course



※写真はイメージです

- 前 菜      蓬胡麻豆腐 花山葵と筍のお浸し 螢烏賊とうりの利休醤油和え  
Appetizer      白魚薄衣揚げ 木の芽煎餅  
Mugwort and sesame tofu, soaked wasabi leaves and bamboo shoots  
firefly squid and wild vegetable with sesame soy sauce, fried icefish, Japanese pepper
- 酒 肴      穴子南蛮漬け 馬鈴薯土佐揚げ たらの芽 大根卸し 桜塩漬け 煎り出汁  
Side dish      Fried conger eel marinated in vinegar sauce, fried potato with bonito flake, cod bud  
grated radish, salted cherry blossoms, soup stock
- 御 椀      潮仕立て 蛤しんじょう 新海苔摺り流し 木の芽  
Soup      Clear soup with seaweed, clam dumpling, pureed seaweed, Japanese pepper
- お 造 り      鰹 烏賊 筍 生姜 鮪 鯛 つま 山葵 加減醤油  
Sashimi      Bonito, squid, bamboo shoots, ginger, tuna, sea bream, garnish, Japanese horseradish, soy sauce
- 焚 合 せ      眼張の煮付け 筍含め煮 焼き豆腐 落 麩さくら見立て 鬚葱 生姜 木の芽  
Simmered dish      Simmered rockfish in soy sauce, simmered bamboo shoots, grilled tofu, butterbur  
wheat gluten, green onion, ginger, Japanese pepper
- 焼 物      筍ステーキ 鱒木の芽焼き 野蒜諸味噌和え はじかみ  
Grilled dish      Grilled bamboo shoots, grilled trout with Japanese pepper, wild rocambole with miso paste, ginger
- 食 事      3つの中からお選び下さい。  
Steamed rice      ・ 筍御飯 留椀 香の物  
・ 天井 留椀 香の物  
・ 天婦羅そば  
Choose one of these three  
・ Rice cooked with bamboo shoots, miso soup, Japanese pickles  
・ Bowl of rice topped with tempura, miso soup, Japanese pickles  
・ Soba noodles with tempura
- 水 菓 子      果物盛合せと甘味  
Dessert      Assorted fruits and sweetness

お一人様 21,000円

※表示価格にはサービス料(15%)、消費税が含まれます。  
All prices include consumption tax and 15% service charge.

産地、アレルギー、原材料等 詳細はスタッフにお尋ねください。／米は全て「国産米」を使用しております。  
The staff are happy to assist with questions regarding ingredients used or allergy concerns. / All rice is domestically produced.

※クリスマス、年末年始や特別期間等は、料金設定を変更させていただく場合がございます。

# えらべる和楽御膳

お一人様 13,000円

前菜 3種

御椀 吹き寄せ饅頭 筍 人参 若布 木の芽

お造り 鮪 鯛 甘海老 つま 山葵 加減醤油

焚合せ ささぎ信田 馬鈴薯 麩さくら見立て 青味 辛子

主菜 3種類より1品お選びください。

- ・銀鱈西京焼き
- ・和牛すき煮
- ・天婦羅盛合せ

食事 白御飯 留椀 香の物 又は そば 薬味

水菓子 果物盛合せ

## Waraku course

JPY 13,000円

### *Appetizer*

Assortment of three kinds of appetizer

### *Soup*

Fish paste dumpling

bamboo shoots, carrot, seaweed, Japanese pepper

### *Sashimi*

Tuna, sea bream, sweet shrimp, garnish,

Japanese horseradish, soy sauce

### *Simmered dish*

Simmered burdock wrapped in fried tofu, potato

wheat gluten, green vegetable, mustard

### *Main dish*

Choose one of these three

- ・ Grilled sablefish marinated with miso paste
- ・ Sukiyaki simmered beef with soy sauce
- ・ Tempura

### *Meal*

Rice, miso soup and Japanese pickles or

soba noodles

### *Dessert*

Assorted fruits

※表示価格にはサービス料(15%)、消費税が含まれます。  
All prices include consumption tax and 15% service charge.

産地、アレルギー、原材料等 詳細はスタッフにお尋ねください。／米は全て「国産米」を使用しております。  
The staff are happy to assist with questions regarding ingredients used or allergy concerns. / All rice is domestically produced.

※クリスマス、年末年始や特別期間等は、料金設定を変更させていただく場合がございます。

# 明石

しゃぶしゃぶ

Akashi shabu-shabu course

お一人様 19,000円



※写真はイメージです

前菜

Appetizer

お造り

Assorted sashimi

松阪牛

Matsusaka beef

野菜

Vegetables

お食事

Rice and soup or Udon noodles

水菓子

Dessert

# 空蝉

すき焼き

Utsusemi sukiyaki course

お一人様 22,000円

スタッフがお取り分けいたします

前菜

Appetizer

野菜

Vegetables

お造り

Assorted sashimi

お食事

Rice, miso soup, Japanese pickles

松阪牛

Matsusaka beef

水菓子

Dessert

# 松風

天婦羅

Matsukaze tempura course

お一人様 18,000円

前菜

Appetizer

酢の物

Vinegared seaweed

お造り

Assorted sashimi

お食事

Rice, miso soup or soba noodles

天婦羅

Tempura

水菓子

Dessert

(海老・魚4品・野菜4品・かき揚げ)

(Praws, four kinds of fish, four kinds of vegetables and kakiage)

※表示価格にはサービス料(15%)、消費税が含まれます。

All prices include consumption tax and 15% service charge.

産地、アレルギー、原材料等 詳細はスタッフにお尋ねください。／米は全て「国産米」を使用しております。

The staff are happy to assist with questions regarding ingredients used or allergy concerns. / All rice is domestically produced.

※クリスマス、年末年始や特別期間等は、料金設定を変更させていただく場合がございます。

# 旬彩

## Monthly special set

お一人様 8,500円



※写真はイメージです

- 前菜    蓬胡麻豆腐    花山葵と筍のお浸し    螢烏賊とうるいの利休醤油和え  
Appetizer    白魚薄衣揚げ    木の芽煎餅  
Mugwort and sesame tofu, soaked wasabi leaves and bamboo shoots  
firefly squid and wild vegetable with sesame soy sauce, fried icefish, Japanese pepper
- お造り    鰹    烏賊    筍    生姜    鯖    鯛    つま    山葵    加減醤油  
Sashimi    Bonito, squid, bamboo shoots, ginger, tuna, sea bream, garnish, Japanese horseradish, soy sauce
- 焼物    筍ステーキ    鱒木の芽焼き    野蒜諸味噌和え    はじかみ  
Grilled dish    Grilled bamboo shoots, grilled trout with Japanese pepper, wild rocambole with miso paste, ginger

### お薦め単品料理

### 煮物・蒸し物

野菜の焚合せ ..... 2,800円  
Stewed vegetables

### 揚物

鶏唐揚げ ..... 2,600円  
Fried chicken

天婦羅盛合せ ..... 5,900円  
Assorted tempura, vegetables and fishes

### 食事

鯛茶漬 ..... 2,800円  
Sea bream on rice with green tea

ちらし寿司 ..... 3,600円  
Bowl of rice topped with assorted sashimi

※表示価格にはサービス料(15%)、消費税が含まれます。  
All prices include consumption tax and 15% service charge.

産地、アレルギー、原材料等 詳細はスタッフにお尋ねください。／米は全て「国産米」を使用しております。  
The staff are happy to assist with questions regarding ingredients used or allergy concerns. / All rice is domestically produced.

※クリスマス、年末年始や特別期間等は、料金設定を変更させていただく場合がございます。

# 稚鮎や筍を味わう天婦羅コース

## Young ayu trout and bamboo shoots tempura course

※天婦羅カウンター松風でのご提供となります。

### 前菜

#### Appetizer

蛍烏賊とうるいの利休醤油和え

Firefly squid and wild vegetable with sesame soy sauce

### サラダ

#### Salad

### 天婦羅

#### Tempura

海老 烏賊 蛤 稚鮎 他 魚二種  
筍 蚕豆 こしあぶら 他 野菜二種  
海老とみつ葉のかき揚げ 大根卸し レモン 塩

Prawns, squid, clam, young ayu trout, two other fishes  
bamboo shoots, broad bean, wild vegetable, two other vegetables  
kakiage (mitsuba green and shrimp mix tempura)  
grated radish, lemon, salt

### 食事

#### Steamed rice and noodles

白御飯 留椀 香の物 又は そば  
かき揚げにて 天井、天茶でも

Choose the meal rice and miso soup and Japanese pickles or soba noodles or  
kakiage tempura bowl and kakiage tempura bowl with green tea

### 水菓子

#### Dessert

果物盛合せ

Assorted fruits

お一人様 22,000円

※表示価格にはサービス料(15%)、消費税が含まれます。  
All prices include consumption tax and 15% service charge.

産地、アレルギー、原材料等 詳細はスタッフにお尋ねください。／米は全て「国産米」を使用しております。  
The staff are happy to assist with questions regarding ingredients used or allergy concerns. / All rice is domestically produced.

※クリスマス、年末年始や特別期間等は、料金設定を変更させていただく場合がございます。

# 天婦羅ランチコース

## Tempura lunch

※天婦羅カウンター松風でのご提供となります。

### 松風ランチ

Matsukaze lunch course ..... 5,700円

小鉢、サラダ、天婦羅(海老2本・魚3品・野菜3品)

お食事(白御飯・留椀・香の物 又は そば)

Boiled dish, salad, tempura, (two shrimps, three kinds of fish, three kinds of vegetables), meal (rice, miso soup and Japanese pickles or soba noodles)

### 入船

Irifune course ..... 9,000円

前菜、お造り、サラダ、天婦羅(海老2本・魚3品・野菜3品・かき揚げ)、  
お食事(天井・天茶 又は そば)、水菓子

Appetizer, sashimi, salad, tempura, (two shrimps, three kinds of fish, three kinds of vegetables and kakiage), meal (rice and miso soup or soba noodles), dessert

# 天婦羅ディナーコース

## Tempura dinner

※天婦羅カウンター松風でのご提供となります。

### 桐

Kiri course ..... 14,000円

前菜、サラダ、天婦羅(海老、魚4品、野菜4品、かき揚げ)、

お食事(天井・天茶 又は そば)、水菓子

Appetizer, salad, tempura, (prawn, four kinds of fish, four kinds of vegetables and kakiage), meal (rice and miso soup or soba noodles), dessert

### 松風

Matsukaze course ..... 18,000円

前菜、お造り、天婦羅(海老、魚4品、野菜4品、かき揚げ)、酢の物、

お食事(天井・天茶 又は そば)、水菓子

Appetizer, sashimi, tempura, (prawn, four kinds of fish, four kinds of vegetables and kakiage), seaweed vinegared, meal (rice and miso soup or soba noodles), dessert

※表示価格にはサービス料(15%)、消費税が含まれます。

All prices include consumption tax and 15% service charge.

産地、アレルギー、原材料等 詳細はスタッフにお尋ねください。／米は全て「国産米」を使用しております。

The staff are happy to assist with questions regarding ingredients used or allergy concerns. / All rice is domestically produced.

※クリスマス、年末年始や特別期間等は、料金設定を変更させていただく場合がございます。

# 源氏香 極みの粋品 いっぴん



※写真はイメージです

銀鱈を料理長おすすめの西京味噌で丁寧に漬け込み、  
素材の旨味を引き出しふっくらと焼き上げております。  
味だけでなく見た目でも楽しんでいただける  
開業以来試行錯誤しながら作り上げた渾身の一品です。

## 銀鱈西京焼き Grilled sablefish marinated with miso paste.

お一人様 1,800円

## 晚酌セット

Evening drink set

※ドリンクは3種類からチョイス Choose the drink from three kinds



※写真はイメージです

お一人様

生ビールセット ..... 4,000円

Beer

日本酒利き酒セット ..... 5,700円

Sake Tasting set

シャンパンセット ..... 5,700円

Champagne

6種のおつまみ盛合せ ..... (単品) 2,500円

お造り 煮物 焼き魚 他日替わり

Assorted dish 6 kinds

(Sashimi, Stewed dish, Grilled fish and Three others.)

※表示価格にはサービス料(15%)、消費税が含まれます。／お車でお越しのお客様および20歳未満のお客様への酒類提供はお断りいたします。

All prices include consumption tax and 15% service charge.

We do not serve alcohol beverages to the drivers, and the minors under the age of 20.

産地、アレルギー、原材料等 詳細はスタッフにお尋ねください。／米は全て「国産米」を使用しております。

The staff are happy to assist with questions regarding ingredients used or allergy concerns. / All rice is domestically produced.

※クリスマス、年末年始や特別期間等は、料金設定を変更させていただく場合がございます。

## 酒菜 Appetizer

もずく酢 ..... 1,300円  
Vinegared mozuku seaweed

たたみ鱈 ..... 1,900円  
Dried sardine crisp

生湯葉刺し ..... 1,900円  
Tofu skin

蛍烏賊とうるいの利休醤油和え ..... 2,300円  
Firefly squid and wild vegetable with sesame soy sauce

そら豆塩茹で ..... 2,300円  
Boiled broad bean

## 御椀 Soup

蛤しんじょう磯辺仕立て ..... 3,600円  
Clam dumpling in clear soup with seaweed

## お造り Sashimi



※写真はイメージです

鯛 (造り・薄造り) ..... 3,800円  
Sea bream

鮪 ..... 4,000円  
Tuna

鰹 ..... 4,500円  
Bonito

お造り盛合せ ..... 7,000円  
Assorted sashimi

## 煮物・蒸し物 Stewed dish · Steamed dish

野菜の焚合せ ..... 2,800円  
Stewed vegetables

眼張煮付け ..... 3,800円  
Simmered rockfish in soy sauce

鯛かぶと (煮・蒸し) ..... 4,500円  
Simmered / Steamed head of sea bream

煮物盛合せ (2~3人前) ..... 7,600円  
Assorted simmered dish

※表示価格にはサービス料(15%)、消費税が含まれます。  
All prices include consumption tax and 15% service charge.

産地、アレルギー、原材料等 詳細はスタッフにお尋ねください。／米は全て「国産米」を使用しております。  
The staff are happy to assist with questions regarding ingredients used or allergy concerns. / All rice is domestically produced.

※クリスマス、年末年始や特別期間等は、料金設定を変更させていただく場合がございます。

## 焼物 Grilled dish



※写真はイメージです

甘鯛若狭焼き ..... 4,000円  
Grilled tilefish with sake and soy sauce

鶏塩焼き ..... 2,600円  
Grilled chicken with salt

## 揚物 Fried dish



※写真はイメージです

鶏唐揚げ ..... 2,600円  
Fried chicken

山菜天婦羅 ..... 3,800円  
Wild vegetables tempura

天婦羅盛合せ ..... 5,900円  
Assorted tempura, vegetables and fishes

## 食事 Steamed rice and noodle

そば ..... 1,400円  
Soba noodles

新生姜御飯 ..... 2,800円  
Rice cooked with ginger

鯛茶漬 ..... 2,800円  
Sea bream on rice with green tea

天井 ..... 3,500円  
Bowl of rice topped with tempura, fishes and vegetables

ちらし寿司 ..... 3,600円  
Bowl of rice topped with assorted sashimi

鮪漬け丼 ..... 3,200円  
Bowl of rice topped with tuna

すっぽん雑炊 (2~3人前) ..... 4,500円  
Porridge of rice and soft shelled turtles

## デザート Dessert

アイスクリーム (バニラ または 抹茶) ..... 900円  
Ice cream (Vanilla or Green tea)

レモンシャーベット ..... 900円  
Lemon sherbet

マスクメロン ..... 2,600円  
Musk melon

パパイヤ ..... 1,700円  
Papaya

小玉すいか ..... 1,900円  
Watermelon

マンゴー ..... 1,900円  
Mango

甘味 ..... 1,600円  
Sweetness

コーヒー / 紅茶 ..... 1,100円  
Coffee / Tea

※表示価格にはサービス料(15%)、消費税が含まれます。  
All prices include consumption tax and 15% service charge.

産地、アレルギー、原材料等 詳細はスタッフにお尋ねください。／米は全て「国産米」を使用しております。  
The staff are happy to assist with questions regarding ingredients used or allergy concerns. / All rice is domestically produced.

※クリスマス、年末年始や特別期間等は、料金設定を変更させていただく場合がございます。