

# 和牛と筍の会席

## Japanese beef and bamboo shoot course



前菜 Appetizer	飯蛸と菜花辛子浸し 煎り玉子 蛤と姫皮の木の芽和え 子持ち槍烏賊旨煮 木の芽 Soaked baby octopus and canola blossoms with mustard, roasted egg yolk, clam and bamboo shoot with Japanese pepper paste, simmered squid with sweet soy sauce, Japanese pepper
御椀 Soup	鮎魚女道明寺包み 花びら野菜 鉤蕨 Sticky rice with fat greenling, vegetables, bracken
お造り Sashimi	鯛 鮪 烏賊 つま 山葵 加減醤油 Sea bream, tuna, squid, garnish, Japanese horseradish, soy sauce
焼物 Grilled dish	筍ステーキと和牛ヒレ肉鉄焼き 木の芽 半熟玉子 大根さくら見立て はじかみ Grilled bamboo shoot and Japanese fillet of beef, Japanese pepper, soft boiled egg, radish, Japanese ginger
酢の物 Vinegared dish	鯛の子 若布 筍 生姜 Vinegared sea bream roe, seaweed, bamboo shoot and ginger
合肴 Main dish	ぐつぐつ煮込んだ「とろとろ和牛」 Stewed Japanese beef
食事 Steamed rice	浅蜷炊き込み御飯 留椀 香の物 Rice cooked with clam, miso soup, Japanese pickles
水菓子 Dessert	果物盛合せ Assorted fruits

お一人様 22,770円

※料金には消費税・サービス料(15%)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 Appetizer	飯蛸と菜花の辛子浸し 煎り玉子 蛤と姫皮の木の芽和え 土筆 子持ち槍烏賊旨煮 木の芽 Soaked baby octopus and canola blossoms with mustard, roasted egg yolk, clam and bamboo shoot with Japanese pepper paste, horsetail, simmered squid with sweet soy sauce, Japanese pepper
御 椀 Soup	鮎魚女葛叩き 蓬団子 花びら野菜 鈎蕨 木の芽 Fat greenling with kudzu starch in clear soup, mugwort dumpling, vegetables, bracken, Japanese pepper
お 造 り Sashimi	鯛 鮪 烏賊 野蒜 うるい 山独活 加減醤油 諸味噌 Sea bream, tuna, squid, wild rocambole, urui mountain herbs, udo mountain herbs, soy sauce, miso paste
焚 合 せ Simmered dish	長芋含め煮 筍木の芽煮 鯛の子 花びら百合根 落 さくら麩 Simmered taro, simmered bamboo shoot with Japanese pepper, sea bream roe, lily bulb, butterbur, wheat gluten
焼 物 Grilled dish	鱈木の芽焼き 半熟玉子 大根さくら見立て はじかみ Grilled trout with Japanese pepper, soft boiled egg, radish, Japanese ginger
強 肴 Fried dish	桜えびかき揚げ たらの芽 葉玉葱 他 レモン 塩 Kakiage sakura shrimp, aralia elata bud, onion and more, lemon, salt
食 事 Steamed rice	3つの中からお選び下さい ・浅蜷炊き込み御飯 留椀 香の物 ・鯛茶漬け 薬味 香の物 ・蛤入り若竹雑炊 香の物 Choose one of these three ・Rice cooked with clam, miso soup, Japanese pickles ・Sea bream on rice in green tea, condiments, Japanese pickles ・Rice porridge with seaweed, bamboo shoot and clam, Japanese pickles
水 菓 子 Dessert	果物盛合せと甘味 Assorted fruits and sweetness

お一人様 20,240円

※料金には消費税・サービス料(15%)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。

## 夕霧

お一人様 16,445円

前 菜	飯蛸と菜花の辛子浸し 煎り玉子 蛤と姫皮の木の芽和え 土筆
御 椀	鮎魚女道明寺包み 花びら野菜 鉤蕨
お 造 り	鯛 鮪 烏賊 つま 山葵 加減醤油
焚 合 せ	長芋含め煮 筍木の芽煮 鯛の子 花びら百合根 落 さくら麩
焼 物	鱒木の芽焼き 半熟玉子 大根さくら見立て はじかみ
強 肴	桜えびかき揚げ たらの芽 葉玉葱 レモン 塩
食 事	浅蜷炊き込み御飯 留椀 香の物
水菓子	果物盛合せ

## 蛍

お一人様 12,650円

前 菜	蓬胡麻豆腐 花びら百合根 山葵 割り醤油
御 椀	鮎魚女道明寺包み 花びら野菜 鉤蕨
お 造 り	鯛 鮪 かんぱち つま 山葵 加減醤油
焼物八寸	キャベツクリーム饅頭 さくら麩 青味 サーモン木の芽焼き 半熟玉子 大根さくら見立て 桜えびかき揚げ ポテトコーン揚げ 青唐 レモン 飯蛸と菜花の辛子浸し 煎り玉子
食 事	浅蜷炊き込み御飯 留椀 香の物
水菓子	果物盛合せ

※English menu on the last page.

※料金には消費税・サービス料(15%)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 17,710円

4名様以上のご利用は、ご予約をお願いいたします(3日前)



※写真はイメージです

前 菜 Appetizer

お造り Assorted sashimi

松阪牛 Matsuzaka 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 21,505円

スタッフがお取り分けいたします

4名様以上のご利用は、ご予約をお願いいたします(3日前)

前 菜 Appetizer

野 菜 Vegetables

お造り Assorted sashimi

お食事 Rice, miso soup, Japanese pickles

松阪牛 Matsuzaka beef

果 物 Fruits



松 風

天婦羅 Matsukaze tempura course

お一人様 16,445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)

※料金には消費税・サービス料(15%)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 8,222円



※写真はイメージです

前 菜 Appetizer	飯蛸と菜花の辛子浸し 煎り玉子 蛤と姫皮の木の芽和え 土筆 子持ち槍烏賊旨煮 木の芽 Soaked baby octopus and canola blossoms with mustard, roasted egg yolk, clam and bamboo shoot with Japanese pepper paste, horsetail, simmered squid with sweet soy sauce, Japanese pepper
お 造 り Sashimi	鯛 鮪 烏賊 野蒜 うるい 山独活 加減醤油 諸味噌 Sea bream, tuna, squid, wild rocambole, urui mountain herbs, udo mountain herbs, soy sauce, miso paste
焼 物 Grilled dish	鱈木の芽焼き 半熟玉子 大根さくら見立て はじかみ Grilled trout with Japanese pepper, soft boiled egg, radish, Japanese ginger

## お薦め単品料理

### 煮物・蒸し物

野菜の焚合せ ..... 2,783円  
Stewed vegetables

### 揚げ物

鶏唐揚げ ..... 2,530円  
Fried chicken

天婦羅盛合せ ..... 5,692円  
Assorted tempura, vegetables and fishes

### 食事

鯛茶漬け ..... 2,783円  
Sea bream on rice in green tea

ちらし寿司 ..... 3,542円  
Bowl of rice topped with assorted sashimi

※料金には消費税・サービス料(15%)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。

# 季節の天婦羅コース

## Seasonal 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

飯蛸と菜花の辛子浸し 煎り玉子  
Soaked baby octopus and canola blossoms with mustard, roasted egg yolk

### サラダ Salad

### 天婦羅 Tempura

海老 蛤 烏賊 稚鮎 他 魚二種  
筍 そら豆 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, clam, squid, ayu trout, two other fishes  
bamboo shoot, broad beans, koshiabura mountain herbs, two other vegetables  
kakiage (mixed vegetables and shrimp 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, soba noodles or bowl of rice topped with tempura

### 水菓子 Dessert

### 果物盛合せ Assorted fruits

お一人様 20,240円

※ 料金には消費税・サービス料(15%)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 ..... 5,692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・留挽・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 ..... 8,855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 ..... 12,650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 ..... 16,445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

※料金には消費税・サービス料(15%)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



※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 1,518円

## 晩酌セット

※ドリンク三種類からチョイス ※ 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 ..... 3,795円  
Beer

日本酒利き酒セット ..... 5,692円  
Sake Tasting set

シャンパンセット ..... 5,692円  
Champagne

### 六種のおつまみ盛合せ

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.)

※料金には消費税・サービス料(15%)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 shoot dishes



※写真はイメージです

筍木の芽味噌和え ..... 3,162円  
Bamboo shoot marinated with Japanese pepper paste

蛤入り若竹椀 ..... 3,795円  
Seaweed, bamboo shoot and clam in clear soup

筍土佐煮 ..... 4,807円  
Simmered bamboo shoot

筍天婦羅 ..... 5,060円  
Tempura bamboo shoot

筍ステーキ ..... 5,692円  
Grilled bamboo shoot

釜炊き筍御飯(2~3人前) ..... 5,692円  
Rice cooked with bamboo shoot

※料金には消費税・サービス料(15%)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。

## 酒菜 Appetizer

もずく酢 ..... 1,265円  
Vinegared mozuku seaweed

たたみ鰯 ..... 1,518円  
Dried sardine crisp

飯蛸と菜花の辛子浸し ..... 2,277円  
Soaked baby octopus and canola blossoms with mustard

子持ち槍烏賊旨煮 ..... 2,277円  
Simmered squid with sweet soy sauce

## 御椀 Soup

鮎魚女道明寺包み ..... 3,542円  
Sticky rice with fat greenling

蛤入り若竹椀 ..... 3,795円  
Seaweed, bamboo shoot and clam in clear soup

## お造り Sashimi



※写真はイメージです

鯛(造り・薄造り) ..... 3,795円  
Sea bream

鮪 ..... 3,795円  
Tuna

烏賊 ..... 3,542円  
Squid

お造り盛合せ ..... 6,957円  
Assorted sashimi

## 煮物・蒸し物 Stewed dish, Steamed dish

野菜の焚合せ ..... 2,783円  
Stewed vegetables

鯛かぶと(煮・蒸し) ..... 4,427円  
Simmered / Steamed head of sea bream

筍土佐煮 ..... 4,807円  
Simmered bamboo shoot

煮物盛合せ(2~3人前) ..... 7,590円  
Assorted simmered dish

※料金には消費税・サービス料(15%)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 ..... 3,795円  
Grilled tilefish with sake and soy sauce

鱒木の芽焼き ..... 3,542円  
Grilled trout with Japanese pepper

鶏塩焼き ..... 2,530円  
Grilled chicken with salt

## 揚げ物 Fried dish



※写真はイメージです

鶏唐揚げ ..... 2,530円  
Fried chicken

山菜天婦羅 ..... 3,795円  
Edible wild plants tempura

天婦羅盛合せ ..... 5,692円  
Assorted tempura, vegetables and fishes

## 食事 Steamed rice and noodle

そば ..... 1,391円  
Soba noodles

鯛茶漬 ..... 2,783円  
Sea bream on rice in green tea

天井 ..... 3,289円  
Bowl of rice topped with tempura, fishes and vegetables

ちらし寿司 ..... 3,542円  
Bowl of rice topped with assorted sashimi

鮪漬け丼 ..... 2,909円  
Bowl of rice topped with tuna

すっぽん雑炊(2~3人前) ..... 4,427円  
Porridge of rice and soft shelled turtles

## デザート Dessert

アイスクリーム(バニラ・抹茶) ..... 885円  
Ice cream (Vanilla, Green tea)

甘味 ..... 1,518円  
Sweetness

マスクメロン ..... 2,530円  
Musk melon

イチゴ ..... 1,897円  
Strawberry

清見オレンジ ..... 1,518円  
KIYOMI orange

パパイヤ ..... 1,518円  
Papaya

コーヒー ..... 1,012円  
Coffee

紅茶 ..... 1,012円  
Tea

※料金には消費税・サービス料(15%)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。

## Yugiri course

JPY 16,445

### *Appetizer*

Soaked baby octopus and canola blossoms with mustard,  
roasted egg yolk,  
clam and bamboo shoot with Japanese pepper paste,  
horsetail

### *Soup*

Sticky rice with fat greenling, vegetables, bracken

### *Sashimi*

Sea bream, tuna, squid, garnish, Japanese horseradish,  
soy sauce

### *Simmered dish*

Simmered taro, simmered bamboo shoots with  
Japanese pepper, sea bream roe, lily bulb, butterbur,  
wheat gluten

### *Grilled dish*

Grilled trout with Japanese pepper, soft boiled egg,  
radish, Japanese ginger

### *Fried dish*

Kakiage sakura shrimp, aralia elata bud, onion, lemon,  
salt

### *Steamed rice*

Rice cooked with clam, miso soup, Japanese pickles

### *Dessert*

Assorted fruits

## Hotaru course

JPY 12,650

### *Appetizer*

Mugwort and sesame tofu, lily bulb,  
Japanese horseradish, soy sauce

### *Soup*

Sticky rice with fat greenling, vegetables, bracken

### *Sashimi*

Sea bream, tuna, amberjack, garnish,  
Japanese horseradish, soy sauce

### *Assorted dish*

White sauce dumpling wrapped with cabbage,  
wheat gluten, green vegetable  
grilled salmon with Japanese pepper, soft boiled egg,  
radish  
kakiage sakura shrimp, fried potato and corn,  
green chili pepper, lemon  
soaked baby octopus and canola blossoms with mustard,  
roasted egg yolk

### *Steamed rice*

Rice cooked with clam, miso soup, Japanese pickles

### *Dessert*

Assorted fruits

※料金には消費税・サービス料(15%)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。