

はるか  
春花ランチ会席 卯月

Haruka lunch course (April)



※写真はイメージです

前菜 Appetizer	蓬胡麻豆腐 黒豆 山葵 割り醤油 花山葵と筍のお浸し 糸がき Mugwort and sesame tofu, black beans, Japanese horseradish, soy sauce soaked wasabi leaves and bamboo shoots, tuna flake
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 甘海老 つま 山葵 加減醤油 Tuna, sea bream, sweet shrimp, garnish, Japanese horseradish, soy sauce
焚合せ Simmered dish	ささがき信田 馬鈴薯 麩さくら見立て 青味 辛子 Simmered burdock wrapped in fried tofu, potato, wheat gluten, green vegetable, mustard
焼物 Grilled dish	鰯照り焼き 叩き芋 豌豆カステラ 葉唐辛子 生姜 Grilled flat fish with teriyaki sauce, yam, green peas sponge cake, Japanese leaf pepper, ginger
強肴 Fried dish	蟹クリーム揚げ 蓮根 青唐 レモン 塩 Fried crab and white sauce, lotus root, green pepper, lemon, salt
食事 Steamed rice	あさり御飯 葱 生姜 留椀 香の物 Rice cooked with clam, green onion, ginger, miso soup, Japanese pickles
水菓子 Dessert	果物 Fruit

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。

# 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。

# 料理長御膳

Chef's recommended

お一人様 7,600円



※写真はイメージです

- 前 菜 蓬胡麻豆腐 黒豆 山葵 割り醤油  
Appetizer Mugwort and sesame tofu, black beans, Japanese horseradish, soy sauce
- 御 椀 吹き寄せ饅頭 筍 人参 若布 木の芽  
Soup Fish paste dumpling, bamboo shoots, carrot, seaweed, Japanese pepper
- お 造 り 鮪 烏賊 つま 山葵 加減醤油  
Sashimi Tuna, squid, garnish, Japanese horseradish, soy sauce
- 口 取 り 厚焼き玉子 海老芝煮 笹巻き麩 焼き魚 かまぼこ  
Ornamental dish Japanese omelet, simmered shrimp, wheat gluten, , grilled fish, fish paste,  
豌豆カステラ 青菜浸し 葉唐辛子 合鴨ロース煮 生姜  
green peas sponge cake, soaked green, Japanese leaf pepper, simmered duck, ginger
- 焚 合 せ ささがき信田 馬鈴薯 麩さくら見立て 青味 辛子  
Simmered dish Simmered burdock wrapped in fried tofu, potato, wheat gluten, green vegetable, mustard
- 強 肴 蟹クリーム揚げ 青唐 レモン 塩  
Fried dish Fried crab and white sauce, green pepper, lemon, salt
- 食 事 じゃこ御飯 香の物  
Steamed rice Rice with baby dried sardines, Japanese pickles
- 水 菓 子 果物盛合せと甘味  
Dessert Assorted fruits and sweetness

※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。

# 昼御膳

## Lunch set

お食事は白御飯またはそばからお選びいただけます。  
You can choose rice and miso soup or soba noodles.



※写真はイメージです

### 天婦羅 Tempura

小鉢 鮭の山掛け 小煮物  
Boiled vegetables, tuna Japanese yam puree, stewed dish  
5,000円



※写真はイメージです

### 和牛すき煮 Sukiyaki simmered beef with soy sauce

小鉢 鮭の山掛け 玉子焼き サラダ  
Boiled vegetables, tuna Japanese yam puree, grilled egg, salad  
5,700円



※写真はイメージです

### ちらし寿司 Bowl of rice topped with assorted sashimi

小鉢 小煮物  
Boiled vegetables, stewed dish  
5,700円

御膳とご一緒にいかがですか？

### 極みの粋品

銀鱈西京焼き  
Grilled sablefish marinated  
with miso paste  
1,800円

# 丼ぶり

## Donburi <平日限定>



※写真はイメージです

### 鮭漬け丼セット Maguro-don set

小鉢 小煮物 香の物 留椀  
Boiled dish, stewed dish, Japanese pickles, miso soup  
4,200円



※写真はイメージです

### 天丼セット Ten-don set

小鉢 小煮物 香の物 留椀  
Boiled dish, stewed dish, Japanese pickles, miso soup  
4,200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。

# 源氏香 極みの粋品 いっぴん

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。



※写真はイメージです

銀鱈西京焼きセット ..... 5,000円

小鉢 鮪の山掛け 茶碗蒸し 白御飯 留椀 香の物

Grilled sablefish marinated with miso paste,  
stewed spinach, tuna, Japanese yam puree, Japanese steamed egg custard,  
steamed rice, miso soup, Japanese pickles

銀鱈西京焼き ..... 1,800円

Grilled sablefish marinated with miso paste

※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。

## 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。