

クリスマス御膳

Christmas lunch set

2025.12.20(Sat.)～12.25(Thu.)



※写真はイメージです

前菜 Appetizer	チーズ豆腐 海老 パプリカ 山葵 割り醤油 Cheese tofu, shrimp, paprika, Japanese horseradish, soy sauce
御椀 Soup	みぞれ仕立て 蟹つみれ 大根 浅葱 柚子 Grated radish soup, crab ball, radish, chive, yuzu citron
お造り Sashimi	鮪 かんぱち つま 山葵 加減醤油 Tuna, amberjack, garnish, Japanese horseradish, soy sauce
口取り Ornamental dish	厚焼玉子 海老芝煮 笹巻き麩 青菜浸し 白酢和え かまぼこ 合鴨ロース煮 胡桃ゆべし 焼魚 生姜 Japanese omelet, simmered shrimp, wheat gluten, soaked green white vinegar cream, fish paste, simmered duck loin, walnut rice cake, grilled fish, ginger
焚合せ Simmered dish	里芋そば饅頭 人参 青味 生姜 Simmered taro with buckwheat dumpling, carrot, green vegetables, ginger
強肴 Fried dish	胡麻豆腐コーン揚げ ふぐ唐揚げ 青唐 レモン 塩 Fried sesame tofu and corn, fried blowfish, green chili pepper, lemon, salt
食事 Steamed rice	じゃこ御飯 香の物 Rice with baby dried sardines, Japanese pickles
水菓子 Dessert	果物盛合せと甘味 Assorted fruits and sweetness



お一人様 8,000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。

ふぐ一品料理

Blowfish dish



※写真はイメージです

ふぐ刺し	14,000円
Blowfish sashimi	
ふぐ皮湯引き	4,000円
Parboiled sliced blowfish skin	
ふぐ唐揚げ	6,500円
Fried blowfish	
ふぐ鍋	18,000円
Simmered blowfish with vegetables by hot pot	
ふぐ白子	時 価
Grilled blowfish milt	The current price
ひれ酒	2,600円
Hot sake with grilled blowfish fins	



※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。

料理長御膳

Chef's recommended

除外日 (Exclude) : 2025.12.20 (Sat.) ~ 12.25 (Thu.)

お一人様 7,600円



※写真はイメージです

前 菜 チーズ豆腐 海老 パプリカ 山葵 割り醤油
Appetizer Cheese tofu, shrimp, paprika, Japanese horseradish, soy sauce

御 椀 みぞれ仕立て 蟹つみれ 大根 浅葱 柚子
Soup Grated radish soup, crab ball, radish, chive, yuzu citron

お 造 り 鮪 かんぱち つま 山葵 加減醤油
Sashimi Tuna, amberjack, garnish, Japanese horseradish, soy sauce

口 取 り 白酢和え 青菜浸し 笹巻き麩 厚焼き玉子 かまぼこ
Ornamental dish 海老芝煮 合鴨ロース煮 胡桃ゆべし 焼き魚 生姜
White vinegar cream, soaked green, wheat gluten, Japanese omelet, fish paste, simmered shrimp, simmered duck loin, walnut rice cake, grilled fish, ginger

焚 合 せ 里芋そば饅頭 人参 青味 生姜
Simmered dish Simmered taro with buckwheat dumpling, carrot, green vegetable, ginger

強 肴 胡麻豆腐コーン揚げ ふぐ唐揚げ 青唐 レモン 塩
Fried dish Fried sesame tofu and corn, fried blowfish, green chili 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。

おすすめランチ会席 雅

Miyabi course

お一人様 10,000円



※写真はイメージです

前菜 Appetizer	チーズ豆腐 海老 パプリカ 山葵 割り醤油 白酢和え 林檎 関山麩 みつ葉 クコの実 Cheese tofu, shrimp, paprika, Japanese horseradish, soy sauce white vinegar cream, apple, wheat gluten, mitsuba green, chinese boxthorn
御椀 Soup	みぞれ仕立て 蟹つみれ 大根 浅葱 柚子 Grated radish soup, crab ball, radish, chive, yuzu citron
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
焚合せ Simmered dish	里芋そば饅頭 人参 青味 生姜 Simmered taro with buckwheat dumpling, carrot, green vegetable, ginger
焼物 Grilled dish	鰯照り焼き 胡桃ゆべし 葉唐辛子 生姜 Grilled yellowtail with teriyaki sauce, walnut rice cake, Japanese leaf pepper, ginger
強肴 Fried dish	胡麻豆腐コーン揚げ ふぐ唐揚げ 青唐 レモン 塩 Fried sesame tofu and corn, fried blowfish, green pepper, lemon, salt
食事 Steamed rice	じゃこ御飯 留椀 香の物 Rice with baby dried sardines, miso soup, Japanese pickles
水菓子 Dessert	果物盛合せ 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。

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 鮪の山掛け 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 鮪の山掛け 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

鮪漬け丼セット 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。



※写真真はイメージです

銀鱈西京焼きセット 5,000円

小鉢 鮓の山掛け 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・留碗・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(天丼・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(天丼・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(天丼・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

たたみ鰯 1,600円
Dried sardine crisp

青菜と焼き舞茸浸し 1,600円
Soaked green and grilled maitake mushroom

御椀 Soup

ねぎま汁 3,600円
Green onion soup

お造り Sashimi



※写真はイメージです

鯛（造り・薄造り） 3,800円
Sea bream

鰯 3,800円
Yellowtail

鮪 4,000円
Tuna

お造り盛合せ 7,000円
Assorted sashimi

煮物・蒸し物 Stewed dish · Steamed dish

甘鯛蕪蒸し 4,500円
Steamed tilefish and turnip

野菜の焚合せ 2,800円
Stewed vegetables

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

合鴨鰯焼き 3,800円
Grilled duck with sweet soy sauce

鶏塩焼き 2,600円
Grilled chicken with salt

揚げ物 Fried dish



※写真はイメージです

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 Steamed rice and noodle

そば 1,400円
Soba noodles

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

天丼 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・抹茶) 900円
Ice cream (Vanilla, 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

いちご 1,900円
Strawberry

柿 / オレンジ 1,700円
Persimmon / Orange

洋梨 1,900円
Pear

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。