

冬の味覚 旨み味わうふぐ料理

Blowfish Course



※写真はイメージです

ふぐ鍋コース

Blowfish hot pot course

お一人様
27,830円

前菜

Appetizer

ふぐ刺し

Blowfish sashimi

ふぐ唐揚げ

Fried blowfish

ふぐ鍋

Simmered blowfish with vegetables by hot pot

雑炊 香の物

Rice porridge, Japanese pickles

水菓子

Dessert

ふぐ会席 松

Blowfish matsu course

お一人様
21,505円

1月1日～3日のみ 22,770円

前菜

Appetizer

ふぐ刺し

Blowfish sashimi

焼ふぐ

Grilled blowfish

紙なべ

Simmered blowfish
with vegetables by paper pot

ふぐ唐揚げ

Fried blowfish

ふぐ雑炊 香の物

Rice porridge with blowfish,
Japanese pickles

水菓子

Dessert

ふぐ会席 竹

Blowfish take course

お一人様
17,710円

1月1日～3日のみ 18,957円

ふぐ煮凝り

Jelly blowfish

ふぐ刺し

Blowfish sashimi

凌ぎ(寿司)

Small blowfish sushi

紙なべ

Simmered blowfish
with vegetables by paper pot

ふぐ唐揚げ

Fried blowfish

ふぐ雑炊 香の物

Rice porridge with blowfish,
Japanese pickles

水菓子

Dessert

ふぐ一品料理

A la carte

ふぐ刺し 13,915円
Blowfish sashimi

ふぐ皮湯引き 3,795円
Parboiled sliced blowfish skin

ふぐ唐揚げ 6,325円
Fried blowfish

ふぐ鍋 17,710円
Simmered blowfish with vegetables by hot pot

ふぐ白子 時価
Grilled blowfish milt
The current price

ひれ酒 2,530円
Hot sake with grilled blowfish fins

※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

※12月23日(土)～25日(月)のご提供はございません。

お一人様 20,240円

前 菜 青菜と焼き舞茸浸し 薄揚げ 糸がき
鰯肝石垣豆腐 鰯肝酒蒸し 薬味
ちり酢餡 海鼠雲酢和え

御 椀 蟹黄味しんじょう しめじだけ 芹 柚子

お 造 り 鰯 鮪 つま 山葵 加減醤油
ふぐサラダ作り 野菜 ふぐ皮

焚 合 せ ねぎま煮 カジキはらも 下仁田葱
春菊 葱 生姜 柚子胡椒

焼 物 海老芋揚げ田楽 帆立貝酒盗焼き
鴨鉄焼き 栗ブランデー茶巾 はじかみ

合 肴 パイ包み 甘鯛蕪蒸し きくらげ
銀杏 百合根 みつ葉 山葵

食 事 3つの中からお選び下さい
・ふぐ雑炊 香の物
・煮麺 おぼろ昆布 梅干 葱
・天井 留椀 香の物

水菓子 果物盛合せ

夕霧

※12月23日(土)～25日(月)のご提供はございません。

お一人様 16,445円

前 菜 青菜と焼き舞茸浸し 薄揚げ 糸がき
鰯肝石垣豆腐 鰯肝酒蒸し 薬味
ちり酢餡

御 椀 蟹黄味しんじょう しめじだけ 芹 柚子

お 造 り 鰯 鯛 鮪 つま 山葵 加減醤油

焚 合 せ ねぎま煮 カジキはらも 下仁田葱 春菊
葱 生姜 柚子胡椒

焼 物 海老芋揚げ田楽 帆立貝酒盗焼き
鴨鉄焼き 栗ブランデー茶巾 はじかみ

合 肴 甘鯛ちり蒸し 豆腐 葱 春菊
薬味 ちり酢

食 事 天井 留椀 香の物

水菓子 果物盛合せ

蛍

お一人様 12,650円

前 菜 鰯肝石垣豆腐 鰯肝酒蒸し
薬味 ちり酢餡

御 椀 みぞれ仕立て 蟹つみれしんじょう
大根 浅葱 柚子

お 造 り 鰯 鮪 鯛 つま 山葵 加減醤油

焼物八寸 里芋そば饅頭 人参 青味
鰯照り焼き 叩き芋 胡桃柚餅
葉唐辛子 生姜 ふぐ唐揚げ
蟹しゅうまい揚げ 青唐 酢橘
甘鯛ちり蒸し 豆腐 葱 春菊
薬味 ちり酢

食 事 天井 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

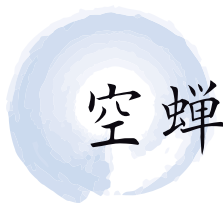
お造り Assorted sashimi

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)

※12月31日(日)のご提供はございません。

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

※12月31日(日)のご提供はございません。



※写真はイメージです

前 菜 Appetizer	青菜と焼き舞茸浸し 薄揚げ 糸がき 鮫肝石垣豆腐 鮫肝酒蒸し 薬味 ちり酢餡 海鼠蜜酢和え Soaked green with grilled maitake mushroom, deep fried tofu, tuna flake, anglerfish liver tofu, simmered anglerfish with sake, condiments, ponzu sauce, sea cucumber with grated radish and vinegar sauce
お 造 り Sashimi	鰯 鮪 つま 山葵 加減醤油 ふぐサラダ作り 野菜 ふぐ皮 Yellowtail, tuna, garnish, Japanese horseradish, soy sauce, blowfish, vegetables, blowfish skin
焼 物 Grilled dish	海老芋揚げ田楽 帆立貝酒盗焼き 鴨楸焼き 栗ブランデー茶巾 はじかみ Grilled taro with miso paste, grilled scallop with salted and fermented bonito, grilled duck with sweet soy sauce, simmered chestnut with brandy, 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。

鱈白子や鮑を味わう天婦羅コース

Cod milt and abalone 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

鮫肝石垣豆腐 鮫肝酒蒸し 薬味 ちり酢餡
Anglerfish liver tofu, simmered anglerfish with sake, condiments, ponzu sauce

サラダ Salad

天婦羅 Tempura

海老 鱈白子 鮑 甘鯛 他 魚二種
海老芋 銀杏 蕪 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, cod milt, abalone, tilefish, two other fishes
taro, ginkgo nuts, turnip, 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

銀鳕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。

銀鳕西京焼き

Grilled sablefish marinated
with miso paste.

お一人様 1,518円

晚酌セット

※ドリンク三種類からチョイス ※ Choose the drink from three kinds
※12月31日(日)のご提供はございません。



※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。

酒菜 Appetizer

もずく酢 1,265円
Vinegared mozuku seaweed

たたみ鰯 1,518円
Dried sardine crisp

青菜と焼き舞茸浸し 1,518円
Soaked green with grilled maitake mushroom

御椀 Soup

蟹しんじょう 3,542円
Crab dumpling

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

鰯 3,795円
Yellowtail

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

甘鯛蕪蒸し 4,427円
Steamed tilefish and turnip

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

鶏塩焼き 2,530円
Grilled chicken with salt

鴨楸焼き 3,795円
Grilled duck with sweet soy sauce

揚げ物 Fried dish



※写真はイメージです

鶏唐揚げ 2,530円
Fried chicken

天婦羅盛合せ
(海老2本、魚2品、野菜2品、海苔) 5,692円
Assorted tempura, vegetables, fishes and shrimp
(Two shrimps, two kinds of fish, two kinds of vegetables and seaweed)

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

柿 1,897円
Persimmon

洋梨 1,897円
Pear

オレンジ 1,644円
Orange

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。

Kocho course

JPY 20,240

Appetizer

Soaked green with grilled maitake mushroom, deep fried tofu, tuna flake, anglerfish liver tofu, simmered anglerfish with sake, condiments, ponzu sauce, sea cucumber with grated radish and vinegar sauce

Soup

Crab and egg dumpling, shimeji mushroom, water dropwort, yuzu citron

Sashimi

Yellowtail, tuna, garnish, Japanese horseradish, soy sauce, blowfish, vegetables, blowfish skin

Simmered dish

Marlin, onion, crown daisy, green onion, ginger, dried yuzu and green chili pepper mixed with salt

Grilled dish

Grilled taro with miso past, grilled scallop with salted and fermented bonito, grilled duck with sweet soy sauce, simmered chestnut with brandy, ginger

Seasonal dish

Wrapped in pie pastry, steamed tilefish and turnip, cloud ear mushroom, ginkgo nuts, lily bulb, mitsuba green, Japanese horseradish

Steamed rice and noodle

Choose the meal from three kinds
- Rice porridge with blowfish, Japanese pickles
- Boiled fine wheat noodles served in a hot soup, seaweed, dried plum, green onion
- Bowl of rice topped with tempura, miso soup, Japanese pickles

Dessert

Assorted fruits

Yugiri course

JPY 16,445

Appetizer

Soaked green with grilled maitake mushroom, deep fried tofu, tuna flake, anglerfish liver tofu, simmered anglerfish with sake, condiments, ponzu sauce

Soup

Crab and egg dumpling, shimeji mushroom, water dropwort, yuzu citron

Sashimi

Yellowtail, sea bream, tuna, garnish, Japanese horseradish, soy sauce

Simmered dish

Marlin, onion, crown daisy, green onion, ginger, dried yuzu and green chili pepper mixed with salt

Grilled dish

Grilled taro with miso past, grilled scallop with salted and fermented bonito, grilled duck with sweet soy sauce, simmered chestnut with brandy, ginger

Seasonal dish

Simmered tilefish, tofu, green onion, crown daisy, condiments, ponzu sauce

Steamed rice

Bowl of rice topped with tempura, miso soup, Japanese pickles

Dessert

Assorted fruits

Hotaru course

JPY 12,650

Appetizer

Anglerfish liver tofu, simmered anglerfish with sake, condiments, ponzu sauce

Soup

Grated radish soup, crab ball, radish, chive, yuzu citron

Sashimi

Yellowtail, tuna, sea bream, garnish, Japanese horseradish, soy sauce

Assorted dish

Simmered taro with buckwheat dumpling, carrot, green vegetables, grilled flatfish with teriyaki sauce, chopped taro, walnut rice cake, leaf pepper, ginger, fried blowfish, fried crab dumpling, green chili pepper, sudachi, simmered tilefish, tofu, green onion, crown daisy, condiments, ponzu sauce

Steamed rice

Bowl of rice topped with tempura, 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。