

感謝の会席～想いを紡いで～ 皐月

Appreciation course (May)



※写真はイメージです

前 菜 Appetizer	白アスパラガス豆腐 アスパラガス 金銀箔 山葵 旨出汁 White asparagus tofu, asparagus, gold and silver leaf, Japanese horseradish, soup stock
御 椀 Soup	薄葛仕立て 蛤しんじょう 海苔 野菜紅白水引見立て 喜の芽 Arrowroot soup, clam dumpling, seaweed, vegetables, Japanese pepper
お 造 り Sashimi	鯛薄造り 薬味 ちり酢 かんばち利休和え Sea bream, condiment, ponzu sauce, amberjack with sesame
多 喜 合 Simmered dish	絹揚げ 茄子 人参 青味 鶏そぼろ餡 生姜 Deep fried tofu, eggplant, carrot, green vegetable, minced chicken starch sauce, ginger
家 喜 物 Grilled dish	鱭照り焼き 杏子蜜煮 葉生姜 諸味噌 Grilled Spanish mackerel with teriyaki sauce, apricot cooked in syrup, leaf ginger, miso
強 肴 Fried dish	蓮根餅あられ揚げ エリンギ 青唐 レモン 塩 Fried lotus root mochi, king oyster mushroom, green pepper, lemon, salt
食 事 Steamed rice	深川飯 香の物 Rice cooked with clams, Japanese pickles
水 菓 子 Dessert	果物盛合せ Assorted fruits

お一人様 13,000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。

初夏の蕎麦セット

Early summer's soba set

〈平日限定〉

お一人様 3,500円



※写真はイメージです

小鉢

Small dish

生そば

Soba noodles

温
Hot

「鴨つけ汁」 合鴨 九条葱
Duck dipping sauce, duck, green onion

冷
Cold

「とろろ汁」 とろろ芋
Grated yam cold soup, grated yam

薬味

Condiment

洗い葱 山葵 七味 海苔

green onion, Japanese horseradish, red pepper with seven kinds of spices, seaweed

※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 抹茶胡麻豆腐 茶葉 割り醤油
Appetizer Matcha and sesame tofu, tea leaf, soy sauce

御 椀 薄葛仕立て 蛤しんじょう 海苔 木の芽
Soup Arrowroot soup, clam dumpling, seaweed, Japanese pepper

お 造 り 鮪 鯛 つま 山葵 加減醤油
Sashimi Tuna, sea bream, 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 たらこ昆布巻き 青菜浸し 葉唐辛子 杏子蜜煮 生姜
Japanese omelet, simmered shrimp, wheat gluten, grilled fish, fish paste,
cod roe wrapped with kelp, soaked green, Japanese leaf pepper, apricot cooked in syrup, ginger

焚 合 せ 絹揚げ 茄子 人参 青味 鶏そぼろ餡 生姜
Simmered dish Deep fried tofu, eggplant, carrot, green vegetable, minced chicken starch sauce, ginger

強 肴 蓮根餅あられ揚げ 青唐 レモン 塩
Fried dish Fried lotus root mochi, 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。

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 | 抹茶胡麻豆腐 茶葉 割り醤油
あさりと青菜の煮浸し 薄揚げ 糸がき
Matcha and sesame tofu, tea leaf, soy sauce
simmered clam and green vegetable in broth, fried tofu, tuna flake |
| 御 椀
Soup | 薄葛仕立て 蛤しんじょう 海苔 木の芽
Arrowroot soup, clam dumpling, seaweed, Japanese pepper |
| お 造 り
Sashimi | 鮪 かんぱち 烏賊 つま 山葵 加減醤油
Tuna, amberjack, squid, garnish, Japanese horseradish, soy sauce |
| 焚 合 せ
Simmered dish | 絹揚げ 茄子 人参 青味 鶏そぼろ餡 生姜
Deep fried tofu, eggplant, carrot, green vegetable, minced chicken starch sauce, ginger |
| 焼 物
Grilled dish | 鱈照り焼き 杏子蜜煮 葉唐辛子 生姜
Grilled Spanish mackerel with teriyaki sauce, apricot cooked in syrup,
Japanese leaf pepper, ginger |
| 強 肴
Fried dish | 蓮根餅あられ揚げ エリンギ 青唐 レモン 塩
Fried lotus root mochi, king oyster mushroom, green pepper, lemon, salt |
| 食 事
Steamed rice | 白御飯 山形のだし 留椀 香の物
Steamed rice, minced vegetables mixed with soy sauce, miso soup, Japanese pickles |
| 水 菓 子
Dessert | 果物
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
Small dish, 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
Small dish, 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
Small dish, 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
Small 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
Small 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,
small dish, 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)

Small 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。

料理長おすすめの一品 Chef's recommended dish

帆立と蛤の豆乳味噌グラタン Scallop and clam gratin with soy milk and miso 3,600円

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

そら豆塩茹で 1,900円
Boiled broad beans

白アスパラガス豆腐 2,300円
White asparagus tofu

焼き茄子 1,900円
Grilled eggplant

あさりと青菜の煮浸し 1,600円
Simmered clam and green vegetable in broth

御椀 Soup

豌豆摺り流し 3,600円
Pureed green peas 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

鮪 4,000円
Tuna

烏賊 3,600円
Squid

縞鯨 3,800円
White trevally

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

茄子と小芋の煮物 2,600円
Simmered eggplant and taro

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

鰯新緑焼き 3,000円
Grilled barracuda with avocado miso paste

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

蛤薄衣揚げ 3,800円
Fried clam

食事 Steamed rice and noodle

そば 1,400円
Soba noodles

鯛茶漬 2,800円
Sea bream on rice with 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

深川飯 2,300円
Rice cooked with clams

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

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 1,400円
Coffee

紅茶 1,400円
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。