

願いが叶う夏星の祭典

The Summer Star Festival

～ 天の川に願いを込めて～



※写真はイメージです

前菜 Appetizer	魚素麺 じゆん菜 パプリカ オクラ キャビア 金銀箔 柚子 吸酢 鮎うるか和え 花山椒 Fish noodles, water shield, paprika, okra, caviar, gold and silver leaf, yuzu citron, vinegar, salted ayu trout guts, Chinese pepper
酒肴 Side dish	鱧薄衣揚げ アスパラガス レモン 塩 Fried pike conger, asparagus, lemon, salt
御椀 Soup	薄葛仕立て 海老しんじょう 叩きマスカット Arrowroot soup, shrimp dumpling, muscat
お造り Sashimi	鮪 鯛湯洗い かんばち つま 山葵 加減醤油 Tuna, flathead, amberjack, garnish, Japanese horseradish, soy sauce
組肴 Assorted dish	『こと座の星』 坊ちゃん南瓜鶏そぼろ射込み 小芋 蛸柔らか煮 人参 冬瓜楓見立て 共地餡 生姜 Pumpkin stuffed with minced chicken, potato, simmered octopus, carrot, wax gourd, soup stock paste, ginger 『乞巧奠』 鰻ざく 胡瓜 生姜 加減酢 Eel and cucumber with vinegar, ginger 『笹節句』 丸茄子三色田楽焼き アボカド味噌 海老酒煮 胡麻味噌 万願寺唐辛子焼き浸し 赤玉味噌 鼈甲玉子 天上昆布硯見立て はじかみ筆見立て Grilled eggplant with miso paste, avocado miso, shrimp boiled in sake, sesame miso, grilled green chili pepper with soup stock, red miso, egg, kelp, ginger
	『天の川のしずく』 青呉汁 Green soybeans soup
食事 Meal	七夕素麺 薬味 つゆ Cold somen noodles, condiment, soup stock
水菓子 Dessert	果物 Fruit

お一人様 17,000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。

胡蝶

Kochou course



※写真はイメージです

- 前 菜 魚素麺 じゆん菜 パプリカ オクラ キャビア 金銀箔 柚子 吸酢
Appetizer 鮎うるか和え 花山椒 青呉汁 白瓜昆布メ トマト鬼灯見立て
Fish noodles, water shield, paprika, okra, caviar, gold and silver leaf, yuzu citron, vinegar salted ayu trout guts, Chinese pepper, green soybeans soup, melon cucumber with kelp, tomato
- 酒 肴 鱧薄衣揚げ アスパラガス レモン 塩
Side dish Fried pike conger, asparagus, lemon, salt
- 御 椀 薄葛仕立て 海老しんじょう 叩きマスカット
Soup Arrowroot soup, shrimp dumpling, muscat
- お 造 り 鮪 鯛湯洗い 烏賊 つま 山葵 加減醤油
Sashimi Tuna, flathead, squid, garnish, Japanese horseradish, soy sauce
- 焚 合 せ 坊ちゃん南瓜鶏そぼろ射込み 小芋 蛸柔らか煮 人参 冬瓜楓見立て 共地餡 生姜
Simmered dish Pumpkin stuffed with minced chicken, potato, simmered octopus, carrot, wax gourd, soup stock paste, ginger
- 焼 物 天然鮎塩焼き 蓼酢 万願寺唐辛子焼き浸し 葉生姜 独活 胡瓜 諸味噌
Grilled dish Grilled ayu trout with salt, water pepper vinegar, grilled green chili pepper with soup stock, leaf ginger, udo, cucumber, miso paste
- 食 事 3つの中からお選び下さい。
Meal ・冷やし素麺 薬味 つゆ
・鰻茶漬け 香の物
・天井 留椀 香の物
Choose one of these three
・ Cold somen noodles, condiment, soup stock
・ Eel on rice with green tea, Japanese pickles
・ Bowl of rice topped with tempura, miso soup, Japanese pickles
- 水 菓 子 果物と甘味
Dessert Fruit and sweetness

お一人様 21,000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。

えらべる和楽御膳

お一人様 13,000円

前菜 3種

御椀 沢煮椀 鱧 人参 牛蒡 しめじだけ えのきだけ みつ葉 柚子

お造り 3種

焚合せ 豚角煮 馬鈴薯餡 青梗菜 辛子

主菜 3種類より1品お選びください。

- ・銀鱈西京焼き
- ・和牛すき煮
- ・天婦羅盛合せ

食事 白御飯 留椀 香の物 又は そば

水菓子 果物

Waraku course

JPY 13,000円

Appetizer

Assortment of three kinds of appetizer

Soup

Broth soup with vegetables,
pike conger, carrot, burdock, shimeji mushroom, enoki
mushroom, mitsuba green, yuzu citron

Sashimi

Assortment of three kinds of sashimi

Simmered dish

Simmered tender pork cubes, potato sauce paste,
Chinese cabbage, mustard

Main dish

Choose one of these three

- ・ Grilled sablefish marinated with miso paste
- ・ Sukiyaki simmered beef with soy sauce
- ・ Tempura

Meal

Rice, miso soup and Japanese pickles or
soba noodles

Dessert

Fruit

※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。

明石

しゃぶしゃぶ

Akashi shabu-shabu course

お一人様 19,000円



※写真はイメージです

前菜

Appetizer

お造り

Assorted sashimi

松阪牛

Matsusaka 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 22,000円

スタッフがお取り分けいたします

前菜

Appetizer

野菜

Vegetables

お造り

Assorted sashimi

お食事

Rice, miso soup, Japanese pickles

松阪牛

Matsusaka beef

水菓子

Dessert

松風

天婦羅

Matsukaze tempura course

お一人様 18,000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)

※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。

旬彩

Monthly special set

お一人様 8,500円



※写真はイメージです

前菜
Appetizer
魚素麺 じゆん菜 パプリカ オクラ キャビア 金銀箔 柚子 吸酢
鮎うるか和え 花山椒 青呉汁 白瓜昆布メ トマト鬼灯見立て
Fish noodles, water shield, paprika, okra, caviar, gold and silver leaf, yuzu citron, vinegar
salted ayu trout guts, Chinese pepper, green soybeans soup, melon cucumber with kelp, tomato

お造り
Sashimi
鮪 鮪湯洗い かんぱち つま 山葵 加減醤油
Tuna, flathead, amberjack, garnish, Japanese horseradish, soy sauce

焼物
Grilled dish
丸茄子三色田楽焼き アボカド味噌 海老酒煮 胡麻味噌 万願寺唐辛子焼き浸し
赤玉味噌 鼈甲玉子 天上昆布硯見立て はじかみ筆見立て
Grilled eggplant with miso paste, avocado miso, shrimp boiled in sake
sesame miso, grilled green chili pepper with soup stock, red miso, egg, kelp, ginger

お薦め単品料理

煮物・蒸し物

野菜の焚合せ 2,800円
Stewed vegetables

揚げ物

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

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

ちらし寿司 3,600円
Bowl of rice topped with assorted sashimi

※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。

鮑や鱧を味わう天婦羅コース

Abalone and pike conger 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

魚素麺 じゅん菜 パプリカ オクラ キャビア 金銀箔 柚子 吸酢

Fish noodles, water shield, paprika, okra, caviar, gold and silver leaf, yuzu citron, vinegar

サラダ 柑橘酢

Salad, citrus vinegar

天婦羅

Tempura

海老 鮑 鱧 烏賊 他 魚二種
とうもろこし 蓮根 茄子 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, abalone, pike conger, squid, two other fishes
corn, lotus root, eggplant, two other vegetables
kakiage (mitsuba green and shrimp mix tempura)
grated radish, lemon, salt

食事

Meal

かき揚げにて 白御飯 留椀 香の物 又は そば
天井、天茶でも

Choose the meal with kakiage tempura,
rice, miso soup and Japanese pickles or soba noodles
or kakiage tempura bowl or kakiage tempura bowl with green tea

水菓子

Dessert

果物

Fruit

お一人様 22,000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。

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。

鮎・鱧一品料理

Ayu trout, Pike conger



※写真はイメージです

鮎料理 Ayu trout

鮎うるか和え 2,500円
Salted ayu trout guts

鮎甘露煮 2,800円
Simmered ayu trout in sweet soy sauce

天然鮎塩焼き 5,000円
Grilled ayu trout with salt

若鮎天婦羅 3,000円
Tempura young ayu trout

鱧料理 Pike conger

牡丹鱧の御椀 3,600円
Pike conger in clear soup

鱧落し 4,200円
Sashimi pike conger

鱧鍋 5,500円
Hot pot dish, pike conger

鱧天婦羅 4,200円
Tempura pike conger

※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



※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 1,800円

晚酌セット

Evening drink set

※ドリンクは3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 4,000円

Beer

日本酒利き酒セット 5,700円

Sake Tasting set

シャンパンセット 5,700円

Champagne

6種のおつまみ盛合せ (単品) 2,500円

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.)

※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。

酒菜 Appetizer

もずく酢 1,300円
Vinegared mozuku seaweed

たたみ鱈 1,900円
Dried sardine crisp

枝豆 1,600円
Green soybeans

焼き茄子 1,900円
Grilled eggplant

じゅん菜の酢の物 2,300円
Water shield with vinegar

御椀 Soup

海老しんじょうの御椀 3,200円
Shrimp dumpling in arrowroot 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

鯛湯洗い 3,800円
Flathead

鯛 4,000円
Tuna

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

南瓜鶏そぼろ射込み 3,600円
Pumpkin stuffed with minced chicken

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

丸茄子三色田楽焼き 3,600円
Grilled eggplant with miso paste

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

天婦羅盛合せ 5,900円
Assorted tempura

食事 Meal

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

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

夕張メロン 2,600円
Yubari melon

ぶどう (ピオーネ、シャインマスカット) 2,100円
Grape (pione, shine muscat)

パパイヤ 1,700円
Papaya

甘味 2,100円
Sweetness

コーヒー / 紅茶 1,400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。