

感謝の会席～想いを紡いで～ 水無月

Appreciation course (June)



※写真はイメージです

前 菜 Appetizer	水無月胡麻豆腐 蚕豆蛙見立て 金銀箔 山葵 鼈甲餡 Red bean and sesame tofu, broad bean, gold and silver leaf, Japanese horseradish, soy based sauce
御 椀 Soup	魚素麺 玉子豆腐 みつ葉 柚子 Fish noodles, egg tofu, mitsuba green, yuzu citron
お 造 り Sashimi	鱸 鯛 山葵 梅肉醤油 Sea bass, sea bream, Japanese horseradish, soy sauce with plum paste
多 喜 合 Simmered dish	飛龍頭 浅葱 鹿尾菜餡 辛子 Deep fried tofu, chives, sweet soy graze with hijiki seaweed, mustard
家 喜 物 Grilled dish	鮎魚女揚げ焼き 喜の芽 小女子釘煮 さつまいも蜜煮 生姜 Grilled fat greenling, Japanese pepper young lance fish boiled in soy sauce, sweet potato cooked in syrup, ginger
強 肴 Fried dish	海老しんじょう紫陽花揚げ 長芋磯辺揚げ レモン 塩 Fried shrimp dumpling, fried yam with seaweed, lemon, salt
食 事 Meal	冷やし蕎麦 薬味 氷珈琲 つゆ Cold soba noodles, condiment, iced coffee, soup stock
水 菓 子 Dessert	果物 Fruit

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。

胡蝶

Kochou course



※写真はイメージです

- 前 菜 水無月胡麻豆腐 蚕豆蛙見立て 山葵 鼈甲餡 蛸油霜と蓮根錦木和え 紫蘇
Appetizer 青菜浸し 薄揚げ 稚鮎揚げ田楽 玉子枇杷見立て じゅん菜 白玉 吸酢 生姜
Red bean and sesame tofu, broad bean, Japanese horseradish, soy based sauce
octopus and lotus root marinated with plum paste, perilla, soaked green, fried tofu
fried young ayu trout with miso paste, egg with yam, water shield, rice flour dumpling, vinegar, ginger
- 酒 肴 海老しんじょう紫陽花揚げ 長芋磯辺揚げ レモン 塩
Side dish Fried shrimp dumpling, fried yam with seaweed, lemon, salt
- 御 椀 牡丹鱧 菅牛蒡 白瓜 柚子 梅
Soup Pike conger, burdock, melon cucumber, yuzu citron, plum
- お 造 り 鮪 いさぎ焼き霜 烏賊 つま 山葵 加減醤油 鱸湯洗い 山葵 梅肉醤油
Sashimi Tuna, grunt, squid, garnish, Japanese horseradish, soy sauce
sea bass, Japanese horseradish, soy sauce with plum
- 焚 合 せ 冬瓜薺見立てのスープ煮 穴子 小芋 小玉葱 蟹餡
Simmered dish Wax gourd simmered in chicken and bonito broth soup
conger eel, taro, onion, crab starch sauce
- 焼 物 太刀魚酒塩焼き 焼き茄子 厚揚げ 万願寺青唐辛子 生姜 葱 割り醤油 茗荷
Grilled dish Grilled scabbard fish with sake and salt, grilled eggplant
deep fried tofu, green chili pepper, ginger, green onion, soy sauce, myoga
- 食 事 3つの中からお選び下さい。
Meal ・鰻茶漬け 香の物
 ・天井 留椀 香の物
 ・冷やし蕎麦 薬味 氷珈琲 つゆ
Choose one of these three
 ・Eel on rice with green tea, Japanese pickles
 ・Bowl of rice topped with tempura, miso soup, Japanese pickles
 ・Cold soba noodles, condiment, iced coffee, soup stock
- 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。

夕霧

お一人様 17,000円

前菜	水無月胡麻豆腐 蚕豆蛙見立て 山葵 鱈甲飴 蛸油霜と蓮根錦木和え 紫蘇 稚鮎揚げ田楽
酒肴	海老しんじょう紫陽花揚げ 長芋磯辺揚げ レモン 塩
御椀	牡丹鱧 管牛蒡 白瓜 柚子 梅
お造り	鮪 いさき焼き霜 烏賊 つま 山葵 加減醤油
焚合せ	冬瓜薊見立てのスープ煮 穴子 小芋 小玉葱 蟹飴
焼物	太刀魚酒塩焼き 焼き茄子 厚揚げ 万願寺青唐辛子 生姜 葱 割り醤油 茗荷
食事	冷やし蕎麦 薬味 氷珈琲 つゆ
水菓子	果物

えらべる和楽御膳

お一人様 13,000円

前菜	3種
御椀	魚素麺 玉子豆腐 みつ葉 柚子
お造り	鮪 鱸 烏賊 つま 山葵 加減醤油
焚合せ	冬瓜薊見立てのスープ煮 穴子 小芋 小玉葱 蟹飴
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 薬味
水菓子	果物

※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 水無月胡麻豆腐 蚕豆蛙見立て 山葵 鱈甲銘 蛸油霜と蓮根錦木和え 紫蘇 青菜浸し 薄揚げ 稚鮎揚げ田楽 玉子枇杷見立て じゅん菜 白玉 吸酢 生姜
Red bean and sesame tofu, broad bean, Japanese horseradish, soy based sauce, octopus and lotus root marinated with plum paste, perilla, soaked green, fried tofu, fried young ayu trout with miso paste, egg with yam, water shield, rice flour dumpling, vinegar, ginger
- お造り Sashimi 鮪 いさぎ焼き霜 烏賊 つま 山葵 加減醤油 鱸湯洗い 山葵 梅肉醤油
Tuna, grunt, squid, garnish, Japanese horseradish, soy sauce, sea bass, Japanese horseradish, soy sauce with plum
- 焼物 Grilled dish 太刀魚酒塩焼き 焼き茄子 厚揚げ 万願寺青唐辛子 生姜 葱 割り醤油 茗荷
Grilled scabbard fish with sake and salt, grilled eggplant deep fried tofu, green chili pepper, ginger, green onion, soy sauce, myoga

お薦め単品料理

煮物・蒸し物

野菜の焚合せ 2,800円
Stewed vegetables

揚物

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。

鮑や若鮎を味わう天婦羅コース

Abalone and young ayu trout tempura course

※天婦羅カウンター松風でのご提供となります。

※メニュー内容は仕入れ状況により変更になる場合がございます。

前菜

Appetizer

水無月胡麻豆腐 蚕豆蛙見立て 山葵 鱈甲飴

Red bean and sesame tofu, broad bean, Japanese horseradish, soy based sauce

サラダ

Salad

天婦羅

Tempura

海老 鮑 若鮎 銀宝 他 魚二種
ヤングコーン 茄子 アスパラガス 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, young ayu trout, gunnel, two other fishes
baby corn, eggplant, asparagus, 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

水無月胡麻豆腐 1,900円
Red bean and sesame tofu

御椀 Soup

牡丹鱧の御椀 3,600円
Pike conger in clear 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

鱸洗い 3,600円
Sea bass

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

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

太刀魚酒塩焼き 3,600円
Grilled scabbard fish with sake and salt

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, vegetables and fishes

食事 Meal

そば 1,400円
Soba noodles

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

さくらんぼ 2,300円
Cherry

赤肉メロン 2,300円
Red fleshed melon

マンゴー / すいか 1,900円
Mango / Water melon

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。

Yugiri course

JPY 17,000円

Appetizer

Red bean and sesame tofu, broad bean,
Japanese horseradish, soy based sauce,
octopus and lotus root marinates with plum paste,
perilla, fried young ayu trout with miso paste

Side dish

Fried shrimp dumpling, fried yam with seaweed,
lemon, salt

Soup

Pike conger, burdock, melon cucumber,
yuzu citron, plum

Sashimi

Tuna, grunt, squid, garnish,
Japanese horseradish, soy sauce

Simmered dish

Wax gourd simmered in chicken and bonito broth soup,
conger eel, taro, onion, crab starch sauce

Grilled dish

Grilled scabbard fish with sake and salt,
grilled eggplant, deep fried tofu, green chili pepper,
ginger, green onion, soy sauce, myoga

Meal

Cold soba noodles, condiment, iced coffee, soup stock

Dessert

Fruit

Waraku course

JPY 13,000円

Appetizer

Assortment of three kinds of appetizer

Soup

fish noodles, egg tofu, mitsuba green, yuzu citron

Sashimi

Tuna, sea bass, squid, garnish,
Japanese horseradish, soy sauce

Simmered dish

Wax gourd simmered in chicken and
bonito broth soup
conger eel, taro, onion, crab starch sauce

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。