

初夏の新緑会席

Early summer's shinryoku course



※写真はイメージです

| | |
|------------------------|---|
| 前 菜 Appetizer | 蒸し鮑 寄せ焼茄子 赤万願寺唐辛子 胡麻餡 鎧穴子 手綱芋寿司 蓮根明太子 鑄込み Steamed abalone, grilled eggplant, red chili pepper, sesame paste conger eel, sushi, lotus root stuffed with spicy cod roe |
| 酒 肴 Side dish | 蛤薄衣揚げ レモン 塩 Fried clam, lemon, salt |
| 御 椀 Soup | 豌豆摺り流し 蟹黄味しんじょう ぶぶあられ Purred green peas soup, crab yolk dumpling, rice cracker |
| お 造 り Sashimi | 鰹 縞鰯 つま色々 生姜 加減醤油 かんぱち利休和え Bonito, white trevally, garnish, ginger, soy sauce, amberjack with sesame |
| 焚 合 せ Simmered dish | 茄子和蘭煮 小芋含め煮 海老芝煮 スナップエンドウ 共地餡 花山椒 Simmered deep fried eggplant with soy sauce, simmered potato simmered shrimp, snap peas, soup stock paste, Chinese pepper |
| 焼 物 Grilled dish | 鰯新緑焼き さつまいも梅ノ尾煮 葉生姜 諸味噌 Grilled barracuda with avocado miso paste sweet potato simmered in syrup, leaf ginger, miso |
| 食 事 Steamed rice | 鮪漬け丼 留椀 香の物 Bowl of rice topped with tuna, miso soup, Japanese pickles |
| 水 菓 子 Dessert | 果物盛合せ Assorted fruits |

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。

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。

胡蝶

お一人様 21,000円

| | |
|-----|---|
| 前菜 | 白アスパラガス豆腐 アスパラガス 山葵 旨出汁 蒸し鮑 寄せ焼茄子 赤万願寺唐辛子 胡麻餡 鎧穴子 手綱芋寿司 蓮根明太子鑄込み |
| 酒肴 | 蛤薄衣揚げ レモン 塩 |
| 御椀 | 豌豆摺り流し 蟹黄味しんじょう ぶぶあられ |
| お造り | 鰹 縞鰹 つま色々 生姜 加減醤油 鯛昆布ノ 山葵 煎り酒 |
| 焚合せ | 茄子和蘭煮 小芋含め煮 海老芝煮 スナップエンドウ 共地餡 花山椒 |
| 焼物 | 鰯新緑焼き さつまいも母ノ尾煮 葉生姜 諸味噌 あざりと青菜の煮浸し |
| 食事 | 3つの中からお選び下さい。 ・ 鮪漬け井 留椀 香の物 ・ 深川飯 香の物 ・ 天婦羅そば |
| 水菓子 | 果物盛合せと甘味 |

えらべる和楽御膳

お一人様 13,000円

| | |
|-----|--|
| 前菜 | 3 種 |
| 御椀 | 薄葛仕立て 蛤しんじょう 海苔 木の芽 |
| お造り | 鮪 かんぱち 烏賊 つま 山葵 加減醤油 |
| 焚合せ | 茄子和蘭煮 小芋含め煮 海老芝煮 スナップエンドウ 共地餡 花山椒 |
| 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 | 果物盛合せ |

※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 白アスパラガス豆腐 アスパラガス 山葵 旨出汁 蒸し鮑 寄せ焼茄子
Appetizer 赤万願寺唐辛子 胡麻餡 鎧穴子 手綱芋寿司 蓮根明太子鑄込み
White asparagus tofu, asparagus, Japanese horseradish, soup stock, steamed abalone, grilled eggplant, red chili pepper, sesame paste, conger eel, sushi, lotus root stuffed with spicy cod roe
- お 造 り 鰹 縞鰯 つま色々 生姜 加減醤油 鯛昆布メ 山葵 煎り酒
Sashimi Bonito, white trevally, garnish, ginger, soy sauce, sea bream with kelp, Japanese horseradish, roasted sake
- 焼 物 鰯新緑焼き さつまいも梅ノ尾煮 葉生姜 諸味噌 あさりと青菜の煮浸し
Grilled dish Grilled barracuda with avocado miso paste, sweet potato simmered in syrup, leaf ginger, miso, simmered clam and green vegetable in broth

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

蒸し鮑 寄せ焼茄子 赤万願寺唐辛子 胡麻餡

Steamed abalone, grilled eggplant, red chili pepper, sesame 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

Steamed rice and noodles

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

果物盛合せ

Assorted fruits

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。

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。

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。

Kochou course

JPY 21,000円

Appetizer

White asparagus tofu, asparagus,
Japanese horseradish,
soup stock, steamed abalone, grilled eggplant,
red chili pepper, sesame paste, conger eel, sushi,
lotus root stuffed with spicy cod roe

Side dish

Fried clam, lemon, salt

Soup

Purred green peas soup
crab yolk dumpling, rice cracker

Sashimi

Bonito, white trevally, garnish, ginger, soy sauce
sea bream with kelp, Japanese horseradish,
roasted sake

Simmered dish

Simmered deep fried eggplant with soy sauce, simmered potato
simmered shrimp, snap peas, soup stock paste, Chinese pepper

Grilled dish

Grilled barracuda with avocado miso paste
sweet potato simmered in syrup, leaf ginger, miso
simmered clam and green vegetable in broth

Steamed rice and noodles

Choose one of these three

- Bowl of rice topped with tuna, miso soup, Japanese pickles
- Rice cooked with clams, Japanese pickles
- Soba noodles with tempura

Dessert

Assorted fruits and sweetness

Waraku course

JPY 13,000円

Appetizer

Assortment of three kinds of appetizer

Soup

Arrowroot soup, clam dumpling, seaweed, Japanese pepper

Sashimi

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

Simmered dish

Simmered deep fried eggplant with soy sauce,
simmered potato, simmered shrimp, snap peas,
soup stock paste, Chinese pepper

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 noodle

Dessert

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。