

# 冬の味覚 旨み味わうふぐ料理

## Blowfish Course

### ふぐ鍋コース Blowfish hot pot course

お一人様 29,000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

Assorted fruits



※写真はイメージです

### ふぐ会席 松 Blowfish matsu course

お一人様 23,000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

Assorted fruits

### ふぐ会席 竹 Blowfish take course

お一人様 19,000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

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。

# ふぐ一品料理

## Blowfish dish



※写真はイメージです

ふぐ刺し ..... 14,000円

Blowfish sashimi

ふぐ皮湯引き ..... 4,000円

Parboiled sliced blowfish skin

ふぐ唐揚げ ..... 6,500円

Fried blowfish

ふぐ鍋 ..... 18,000円

Simmered blowfish with vegetables by hot pot

ふぐ白子 ..... 時価

Grilled blowfish milt

The current price

ひれ酒 ..... 2,600円

Hot sake with grilled blowfish fins

※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。

# 蝴蝶

## Kochou course



※写真はイメージです

前 菜	百合根梅花見立て 海老うぐいす見立て 菜の花と筍身の磯辺浸し 柚子 煎り玄米
Appetizer	糸がき 鮑大船煮 昆布 人参 鯛梅煮 薫寿司狐面見立て こぼれ梅 Lily bulb, shrimp, simmered abalone, seaweed, carrot, simmered sardine with plum, turnip sushi, mirin lees
酒 料	雲子と下仁田葱薄衣揚げ 黄味卸し クコの実 行者大蒜
Side dish	Fried cod milt and green onion, grated radish with egg yolk, Chinese boxthorn, alpine leek
御 梵	矢柄葛叩き 玉子豆腐 薫薄氷見立て 人参梅見立て 木の芽
Soup	Cornet fish with kudzu starch, egg tofu, turnip, carrot, Japanese pepper
お 造 り	カジキ 鯛 つま 山葵 加減醤油 烏賊素麺 薬味 出汁
Sashimi	Swordfish, sea bream, garnish, Japanese horseradish, soy sauce, squid, condiment, soup stock
焚 合 せ	鯵大根酒粕煮 厚揚げ 芹 梅見立て 柚子
Simmered dish	Simmered yellowtail and radish with sake lees, fried tofu, water dropwort, wheat gluten, yuzu citron
焼 物	鮮落味噌焼き 落の臺揚げ田楽 赤玉味噌
Grilled dish	落金平 蓬根 北寄貝酒盃焼き レモン Grilled flat fish with butterbur miso paste, fried butterbur sprout topped with red miso paste stir fried butterbur with sugar and soy sauce, vinegared lotus root grilled Sakhalin surf clam with salted and fermented bonito, lemon
食 事	3種類より1品お選びください。
Steamed rice and noodle	・もずく雑炊 香の物 ・梅酢御飯 釜揚げしらす 海苔 留椀 香の物 ・天丼 留椀 香の物 Choose the meal from three kinds • Rice porridge with mozuku seaweed, Japanese pickles • Rice mixed plum vinegar, whitebait, seaweed, miso soup, Japanese pickles • Bowl of rice topped with tempura, miso soup, Japanese pickles
水 菓 子	果物盛合せと甘味
Dessert	Assorted fruits 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	鮑大船煮 昆布 人参 分葱と北寄貝沼田和え 菜の花と筍身の磯辺浸し 柚子 煎り玄米 糸がき
酒 脂	雲子と下仁田葱薄衣揚げ 黄味卸し クコの実 行者大蒜
御 梶	矢柄葛叩き 玉子豆腐 蕎薄氷見立て 人参梅見立て 木の芽
お 造 り	カジキ 鯛 烏賊 つま 山葵 加減醤油
焚 合 せ	鰯大根酒粕煮 厚揚げ 芹 麻梅見立て 柚子
焼 物	鰯落味噌焼き 落の臺揚げ田楽 赤玉味噌 落金平 蓮根
食 事	もずく雑炊 香の物
水菓子	果物盛合せ

## えらべる和楽御膳

お一人様 13,000円

前 菜	3 種
御 梶	玉子豆腐 海老葛打ち 人参梅見立て 木の芽
お 造 り	鮯 かんぱち 烏賊 つま 山葵 加減醤油
焚 合 せ	鰯大根酒粕煮 厚揚げ 芹 麻梅見立て 柚子
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 百合根梅花見立て 海老ういす見立て 菜の花と筍身の磯辺浸し 柚子 煎り玄米  
Appetizer 糸がき 鮑大船煮 昆布 人参 鯛梅煮 蕎寿司狐面見立て こぼれ梅  
Lily bulb, shrimp, simmered abalone, seaweed, carrot, simmered sardine with plum, turnip sushi, mirin lees

お 造 り カジキ 鯛 乌賊 つま 山葵 加減醤油  
Sashimi Swordfish, sea bream, squid, garnish, Japanese horseradish, soy sauce

焼 物 鮓落味噌焼き 落の臺揚げ田楽 赤玉味噌 落金平 蓮根  
Grilled flat fish with butterbur miso paste, fried butterbur sprout topped with red miso paste, stir fried butterbur with sugar and soy sauce, vinegared lotus root

### お薦め単品料理

#### 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

#### 煮物・蒸し物

野菜の焚合せ ..... 2,800円  
Stewed vegetables

#### 食事

鯛茶漬け ..... 2,800円  
Sea bream on rice in 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。

# 夕ざりの御膳

## Japanese Tea Ceremony Cuisine

※土日祝日限定



※写真はイメージです

飯 白御飯  
Meal Rice

汁 西京味噌仕立て 鮭白子 薫 人參 ういす菜 辛子  
Soup Saikyo miso soup, cod milt, turnip, carrot, Japanese turnip green, mustard

向付 鯛昆布〆 塩子 山葵 岩茸 煎り酒  
Side dish Sea bream with kelp, herring roe,  
Japanese horseradish, iwatake mushroom, roasted sake

煮物 鮒大根酒粕煮 厚揚げ 芹 麺梅見立て 柚子  
Simmered dish Simmered yellowtail and radish with sake lees  
deep fried tofu, water dropwort, wheat gluten, yuzu citron

焼物 鮓落味噌焼き 落の薹揚げ田楽 落金平 酢取り蓮根  
Grilled dish Grilled flat fish with butterbur miso paste  
fried butterbur sprout topped with butterbur miso paste  
stir fried butterbur with sugar and soy sauce, vinegar lotus root

飯 次 御櫃飯 香の物盛合せ  
Rice, Assorted Japanese pickles

抹茶  
Matcha

お一人様 9,000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。

# 鱈白子や落の薹を味わう天婦羅コース

Cod milt and butterbur sprout topped 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

菜の花と鶏身の磯辺浸し 柚子 前り玄米 糸がき

Soaked canola blossoms and chicken fillet with seaweed,  
yuzu citron, roasted brown rice, tuna flake

## サラダ

### Salad

## 天婦羅

### Tempura

海老 鮎白子 白魚 蛤 他 魚二種  
落の薹 海老芋 たらの芽 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, icefish, clam, two other fishes  
butterbur sprout topped, taro, cod bud, 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 天丼、天茶でも

Choose the meal rice and miso soup and Japanese pickles or soba noodles or  
kakiage tempura bowl and 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)

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 ..... 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



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

## 冬の晩酌セット

Winter evening drink set

※ドリンクは3種類からチョイス Choose the drink from three kinds

生ビールセット

4,000円

日本酒きき酒セット

5,700円

シャンパンセット

5,700円



6種のおつまみ盛合せ ..... (単品) 2,500円

青菜浸し 薄揚げ 糸がき  
Soaked green, fried tofu, tuna flake

玉子焼き 海老芝煮 たたみ鰯  
Japanese omelet, simmered shrimp, dried sardine crisp

鮨 鯛 つま 山葵 加減醤油  
Tuna, sea bream, garnish, Japanese horseradish, soy sauce

野菜の焚合せ  
Stewed vegetables

銀鱈西京焼き はじかみ  
Grilled sablefish marinated with miso paste, ginger

ふぐ唐揚げ 酢橘  
Fried blowfish, sudachi

※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

たたみ鰯 ..... 1,600円  
Dried sardine crisp

菜の花と笹身の磯辺浸し ..... 1,600円  
Soaked canola blossoms and chicken fillet with seaweed

分葱と北寄貝沼田和え ..... 2,100円  
Spring onion and Sakhalin surf clam with vinegared miso paste

## 御椀 Soup

矢柄葛叩き ..... 3,600円  
Cornet fish with kudzu starch

## お造り Sashimi



※写真はイメージです

鯛 (造り・薄造り) ..... 3,800円  
Sea bream

カジキ ..... 4,500円  
Swordfish

烏賊 ..... 3,600円  
Squid

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

鰯かま大根 ..... 4,500円  
Simmered yellowtail and radish

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

鰯落味噌焼き ..... 3,300円  
Grilled flat fish with butterbur miso paste

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

山菜天婦羅 ..... 3,800円  
Wild vegetables tempura

天婦羅盛合せ ..... 5,900円  
Assorted tempura, vegetables and fishes

## 食事 Steamed rice and noodle

そば ..... 1,400円  
Soba noodles

鯛茶漬け ..... 2,800円  
Sea bream on rice in 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

鮓漬け丼 ..... 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・抹茶) ..... 900円  
Ice cream (Vanilla, Green tea)

レモンシャーベット ..... 900円  
Lemon sherbet

いちご ..... 1,900円  
Strawberry

せとか ..... 1,700円  
Setoka orange

マンゴー ..... 1,900円  
Mango

甘味 ..... 1,600円  
Sweetness

コーヒー ..... 1,100円  
Coffee

紅茶 ..... 1,100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。

## Yugiri course

JPY 17,000円

### Appetizer

Simmered abalone, seaweed, carrot, spring onion and Sakhalin surf clam with vinegared miso paste, soaked canola blossoms and chicken fillet with seaweed, yuzu citron, roasted brown rice, tuna flake

### Side dish

Fried cod milt and green onion, grated radish with egg yolk, Chinese boxthorn, alpine leek

### Soup

Cornet fish with kudzu starch, egg tofu, turnip, carrot, Japanese pepper

### Sashimi

Swordfish, sea bream, squid, garnish, Japanese horseradish, soy sauce

### Simmered dish

Simmered yellowtail and radish with sake lees, fried tofu, water dropwort, wheat gluten, yuzu citron

### Grilled dish

Grilled flat fish with butterbur miso paste, fried butterbur sprout topped with red miso paste, stir fried butterbur with sugar and soy sauce, vinegared lotus root

### Steamed rice

Rice porridge with mozuku seaweed, Japanese pickles

### Dessert

Assorted fruits

## Waraku course

JPY 13,000円

### Appetizer

Assortment of three kinds of appetizer

### Soup

Egg tofu, shrimp with kudzu starch, carrot, Japanese pepper

### Sashimi

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

### Simmered dish

Simmered yellowtail and radish with sake lees, fried tofu, water dropwort, wheat gluten, yuzu citron

### 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。