

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。

胡蝶

Kochou course



※写真はイメージです

前菜 Appetizer	百合根梅花見立て 海老ういす見立て 菜の花と笹身の磯辺浸し 柚子 煎り玄米 糸がき 鮑大船煮 昆布 人参 鯛梅煮 蕪寿司狐面見立て こぼれ梅 Lily bulb, shrimp, soaked canola blossoms and chicken fillet with seaweed, yuzu citron, roasted brown rice, tuna flake, simmered abalone, seaweed, carrot, simmered sardine with plum, turnip sushi, mirin lees
酒肴 Side dish	雲子と下仁田葱薄衣揚げ 黄味卸し クコの実 行者大蒜 Fried cod milt and green onion, grated radish with egg yolk, Chinese boxthorn, alpine leek
御椀 Soup	矢柄菖叩き 玉子豆腐 蕪薄氷見立て 人参梅見立て 木の芽 Cornet fish with kudzu starch, egg tofu, turnip, carrot, Japanese pepper
お造り Sashimi	カジキ 鯛 つま 山葵 加減醤油 烏賊素麺 薬味 出汁 Swordfish, sea bream, garnish, Japanese horseradish, soy sauce, squid, condiment, soup stock
焚合せ Simmered dish	鰯大根酒粕煮 厚揚げ 芹 麩梅見立て 柚子 Simmered yellowtail and radish with sake lees, fried tofu, water dropwort, wheat gluten, yuzu citron
焼物 Grilled dish	鯉落味噌焼き 落の茎揚げ田楽 赤玉味噌 落金平 蓮根 北寄貝酒盗焼き 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 Steamed rice and noodle	3種類より1品お選びください。 ・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 ・天井 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 Dessert	果物盛合せと甘味 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 菜の花と笹身の磯辺浸し 柚子 煎り玄米 系がき
酒 肴	雲子と下仁田葱薄衣揚げ 黄味卸し クコの実 行者大蒜
御 椀	矢柄葛叩き 玉子豆腐 蕪薄氷見立て 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 麩梅見立て 柚子
焼 物	鯉落味噌焼き 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 椀	玉子豆腐 海老葛打ち 人参梅見立て 木の芽
お 造 り	鮪 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 麩梅見立て 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 海老うぐいす見立て 菜の花と笹身の磯辺浸し 柚子 煎り玄米
Appetizer 系がき 鮑大船煮 昆布 人参 鰯梅煮 蕪寿司狐面見立て こぼれ梅

Lily bulb, shrimp, soaked canola blossoms and chicken fillet with seaweed, yuzu citron, roasted brown rice,
tuna flake, simmered abalone, seaweed, carrot, simmered sardine with plum, turnip sushi, mirin lees

お 造 り カジキ 鯛 烏賊 つま 山葵 加減醤油

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

焼 物 鰯落味噌焼き 落の臺揚げ田楽 赤玉味噌 落金平 蓮根

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

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 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 Meal	白御飯 Rice
汁 Soup	西京味噌仕立て 鱈白子 蕪 人参 うぐいす菜 辛子 Saikyo miso soup, cod milt, turnip, carrot, Japanese turnip green, mustard
向付 Side dish	鯛昆布メ 塩子 山葵 岩茸 煎り酒 Sea bream with kelp, herring roe, Japanese horseradish, iwatake mushroom, roasted sake
煮物 Simmered dish	鰯大根酒粕煮 厚揚げ 芹 麩梅見立て 柚子 Simmered yellowtail and radish with sake lees deep fried tofu, water dropwort, wheat gluten, yuzu citron
焼物 Grilled dish	鰯落味噌焼き 落の臺揚げ田楽 落金平 酢取り蓮根 Grilled flat fish with butterbur miso paste fried butterbur sprout topped with butterbur miso paste stir fried butterbur with sugar and soy sauce, vinegared 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。

鱈白子や落の臺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

菜の花と笹身の磯辺浸し 柚子 煎り玄米 糸かき

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 鱈白子 白魚 蛤 他 魚二種
落の臺 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 留挽 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・留挽・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(天丼・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(天丼・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(天丼・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



※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

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



※写真はイメージです

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

鮪 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

揚げ物 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 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

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・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。