

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 青菜浸し 京揚げ 糸がき 数の子粉節和え 芹胡麻和え
Appetizer 牛乳豆腐 海老酒煮 山葵 割り醤油

Soaked green, fried tofu, tuna flake, marinated herring roe with bonito flake, marinated water dropwort with sesame, milk tofu, shrimp boiled in sake, Japanese horseradish, soy sauce

酒 肴 ふぐ香り揚げ 青唐 酢橘
Side dish Fried blowfish, green pepper, sudachi

御 梵 クエ蒸し うぐいす菜 金箔 木の芽
Soup Steamed grouper with grated turnip, Japanese turnip green, gold leaf, Japanese pepper

お 造 り 鯛 鯛 鮪 烏賊 つま 山葵 加減醤油
Sashimi Yellowtail, sea bream, tuna, squid, garnish, Japanese horseradish, soy sauce

焚 合 せ 海老芋 鯪旨煮 茄子和蘭煮 麻梅見立て 菜の花 木の芽
Simmered dish Taro, simmered herring, simmered deep fried eggplant with soy sauce, wheat gluten, canola blossoms, Japanese pepper

焼 物 銀鱈煮焼き 牛蒡 金柑蜜煮 茄子辛煮 昆布 酢取り蓮根
Grilled dish Grilled sablefish, burdock, simmered cumquat with syrup, simmered konjac in spicy sauce, kelp, vinegared lotus root

食 事 三種類の中からお選び下さい
Steamed rice and noodle
•蟹雑炊 香の物
•冷やし花巻そば
•天丼 留椀 香の物
Choose the meal from three kinds
•Rice porridge with crab, Japanese pickles
•Cold soba noodle
•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	青菜浸し 京揚げ 糸がき 数の子粉節和え 芹胡麻和え
酒 脂	海老しんじょうおぼろ昆布揚げ 青唐 レモン 塩
御 梶	白味噌仕立て 揚げ海老芋 羽二重餅 うぐいす菜 人参梅見立て 辛子
お 造 り	鮨 鮓 鯛 つま 山葵 加減醤油
焚 合 せ	茄子和蘭煮 鯉旨煮 菜の花 鮎梅見立て 木の芽
焼 物	銀鱈煮焼き 牛蒡 金柑蜜煮 茄子辛煮 酢取り蓮根
食 事	冷やし花巻そば 薬味 山葵
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	三 種
御 梶	ふぐつみれ椀 人参 若布 木の芽
お 造 り	鮨 鮓 烏賊 つま 山葵 加減醤油
焚 合 せ	茄子和蘭煮 鯉旨煮 菜の花 鮎梅見立て 木の芽
主 菜	三種類より一品お選びいただきます ・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)

(Prawns, 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 青菜浸し 京揚げ 糸がき
Appetizer 数の子粉節和え 芹胡麻和え
Soaked green, fried tofu, tuna flake, marinated herring roe with bonito flake
marinated water dropwort with sesame

お 造 り 鮪 鯵 鯛 つま 山葵 加減醤油
Sashimi Tuna, yellowtail, sea bream, garnish, Japanese horseradish, soy sauce

焼 物 銀鱈煮焼き 牛蒡 金柑蜜煮 茄苺辛煮 昆布 酢取り蓮根
Grilled dish Grilled sablefish
burdock, simmered cumquat with syrup, simmered konjac in spicy sauce, kelp, 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 揚げ海老芋 羽二重餅 うぐいす菜 辛子
Soup Saikyo miso soup, fried taro, rice cake, 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 鯉旨煮 茄子和蘭煮 菜花 鮎梅見立て 木の芽
Simmered dish Simmered herring, simmered deep fried eggplant with soy sauce
canola blossoms, wheat gluten, Japanese pepper

焼物 銀鱈煮焼き 牛蒡 金柑蜜煮 酢取り蓮根
Grilled dish Grilled sablefish
burdock, simmered cumquat with syrup, 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。

鱈白子や蛤を味わう天婦羅コース

Cod milt and clam 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

青菜と数の子浸し 糸がき

Soaked green with herring roe, 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 下仁田葱 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, white fish, clam, two other fishes
butterbur sprout, taro, shimonita green onion, two other vegetables
kakiage (mixed vegetables and shrimp tempura)
grated radish, lemon, salt

食事

Steamed rice and noodles

白御飯 留椀 香の物 又は そば
かき揚げにて 天丼、天茶でも

Choose the meal rice and miso soup, 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

※写真はイメージです

冬の晩酌セット

Winter evening drink set

※ドリンクは三種類からチョイス 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

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

芹胡麻和え 1,600円
Marinated water dropwort with sesame

数の子 1,900円
Herring roe

御椀 Soup

クエ蒸し 3,600円
Steamed grouper with grated turnip

白味噌仕立て 3,200円
White miso 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

鰯 3,800円
Yellowtail

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

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

鶏塩焼き 2,600円
Grilled chicken with salt

鰯かま塩焼き 4,500円
Grilled yellowtail 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 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

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

マスクメロン 2,600円
Musk melon

いちご 1,900円
Strawberry

日向夏みかん 1,600円
Hyuganatsu orange

マンゴー 1,900円
Mango

甘味 1,600円
Sweetness

コーヒー / 紅茶 1,100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

Soaked green, fried tofu, tuna flake
marinated herring roe with bonito flake
marinated water dropwort with sesame

Side dish

Fried shrimp dumpling with seaweed
green pepper, lemon, salt

Soup

White miso soup, fried taro, rice cake
Japanese turnip green, carrot, mustard

Sashimi

Tuna, yellowtail, sea bream
garnish, Japanese horseradish, soy sauce

Simmered dish

Simmered deep fried eggplant with soy sauce,
simmered herring, canola blossoms, wheat gluten,
Japanese pepper

Grilled dish

Grilled sablefish,
burdock, simmered cumquat with syrup
simmered konjac in spicy sauce, vinegared lotus root

Noodle

Cold soba noodle,
condiment, Japanese horseradish

Dessert

Assorted fruits

Waraku course

JPY 13,000円

Appetizer

Assortment of three kinds of appetizer

Soup

Blowfish dumpling
carrot, seaweed, Japanese pepper

Sashimi

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

Simmered dish

Simmered deep fried eggplant with soy sauce,
simmered herring, canola blossoms, wheat gluten,
Japanese 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 noodles

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。