

# ふぐ御膳

## Blowfish lunch set



※写真はイメージです

小鉢  
Appetizer

ふぐ刺し  
Blowfish sashimi

ふぐ唐揚げ  
Fried blowfish

ふぐ雑炊 香の物  
Rice porridge with blowfish, Japanese pickles

お一人様 10,120円

## ふぐ一品料理

A la carte

ふぐ刺し ..... 13,915円  
Blowfish sashimi

ふぐ皮湯引き ..... 3,795円  
Parboiled sliced blowfish skin

ふぐ唐揚げ ..... 6,325円  
Fried blowfish

ふぐ鍋 ..... 17,710円  
Simmered blowfish with vegetables by hot pot

ふぐ白子 ..... 時価  
Grilled blowfish milt  
The current price

ひれ酒 ..... 2,530円  
Hot sake with grilled blowfish fins

※料金には消費税・サービス料(15%)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。

# 料理長御膳

Chef's recommended

お一人様  
7,590円



※写真はイメージです

前菜	牛乳豆腐 チーズ玉子 山葵 割り醤油
Appetizer	Milk tofu, mixed egg with cheese, Japanese horseradish, soy sauce
御椀	ふぐつみれ椀 人参 若布 木の芽
Soup	Blowfish dumpling, carrot, seaweed, leaf bud
お造り	鮪 烏賊 つま 山葵 加減醤油
Sashimi	Tuna, squid, garnish, Japanese horseradish, soy sauce
口取り	厚焼玉子 海老芝煮 笹巻き麩 焼魚
Ornamental dish	かまぼこ 青菜浸し 鴨口ス煮 杏子蜜煮 数の子粉節和え 生姜 Japanese omelet, simmered shrimp, wheat gluten, grilled fish, fish paste, soaked green, simmered duck, apricot, marinated herring roe with bonito flake, ginger
焚合せ	飛竜頭 梅麩 青菜 柚子
Simmered dish	Deep fried tofu, wheat gluten, green vegetables, yuzu citron
強肴	海老あられ揚げ おこぜ香り揚げ 青唐
Fried dish	Fried shrimp, fried Japanese sculpin, green chili pepper
食事	じゃこ御飯 香の物
Steamed rice	Rice with baby dried sardines, Japanese pickles
水菓子	果物と甘味
Dessert	Assorted fruits and sweetness

※料金には消費税・サービス料(15%)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。



おすすめランチ会席 雅

Miyabi course

お一人様

10,120円



※写真はイメージです

前菜 Appetizer	牛乳豆腐 チーズ玉子 山葵 割り醤油 なます 数の子 大根 人参 海苔 Milk tofu, mixed egg with cheese, Japanese horseradish, soy sauce, pickles, herring roe, radish, carrot, seaweed
御椀 Soup	ぶぐつみれ椀 人参 若布 木の芽 Blowfish dumpling, carrot, seaweed, leaf bud
お造り Sashimi	鮪 鯛 烏賊 つま 山葵 加減醤油 Tuna, sea bream, squid, garnish, Japanese horseradish, soy sauce
焚合せ Simmered dish	飛竜頭 梅麩 青菜 柚子 Deep fried tofu, wheat gluten, green vegetables, yuzu citron
焼物 Grilled dish	鰯煮焼き 大根 葉唐辛子 杏子蜜煮 生姜 Grilled flatfish, radish, leaf pepper, apricot, ginger
強肴 Fried dish	海老あられ揚げ おこぜ香り揚げ 青唐 Fried shrimp dumpling, fried Japanese sculpin, green chili pepper
食事 Steamed rice	鯛御飯 留椀 香の物 Rice cooked with sea bream, miso soup, Japanese pickles
水菓子 Dessert	果物 Fruits

ランチ会席 彩

Aya course

お一人様

7,590円

前菜 Appetizer	御椀 Soup	お造り Sashimi	焚合せ Simmered dish	組肴 Assorted dish	食事 Meal	果物と甘味 Fruit and sweetness
-----------------	------------	----------------	----------------------	---------------------	------------	------------------------------

※料金には消費税・サービス料(15%)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。

# 昼御膳

## Lunch set

お食事はご飯またはそばからお選びいただけます。  
You can choose rice and miso soup or soba noodles.



※写真はイメージです

### 煮魚 Simmered fish

小鉢 鮪の山掛け 茶碗蒸し  
Boiled vegetables, tuna Japanese yam puree,  
Japanese steamed egg custard

5,060円



※写真はイメージです

### 天婦羅 Tempura

小鉢 鮪の山掛け 小煮物  
Boiled vegetables, tuna Japanese yam puree, stewed dish

5,060円



※写真はイメージです

### 和牛すき煮 Sukiyaki simmered beef with soy sauce

小鉢 鮪の山掛け 玉子焼き サラダ  
Boiled vegetables, tuna Japanese yam puree,  
grilled egg, salad

5,692円



※写真はイメージです

### ちらし寿司 Bowl of rice topped with assorted sashimi

小鉢 小煮物  
Boiled vegetables, stewed dish

5,692円

# 丼ぶり

## Donburi 〈平日限定〉



※写真はイメージです

### 鮪漬け丼セット Maguro-don set

4,174円

小鉢 小煮物 香の物 留挽  
Boiled dish, stewed dish,  
Japanese pickles, miso soup



※写真はイメージです

### 天丼セット Ten-don set

4,174円

小鉢 小煮物 香の物 留挽  
Boiled dish, stewed dish,  
Japanese pickles, miso soup



※写真はイメージです

### ちらし丼セット Chirashi-don set

4,174円

小鉢 小煮物 留挽  
Boiled dish, stewed dish, miso soup

※料金には消費税・サービス料(15%)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<sup>いっぴん</sup>

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。



※写真はイメージです

## 銀鱈西京焼きセット

5,060円

(小鉢 鮭の山掛け 茶碗蒸し 白飯 留碗 香の物)

Grilled sablefish marinated with miso paste,  
stewed spinach, tuna, Japanese yam puree, Japanese steamed egg custard,  
steamed rice, miso soup, Japanese pickles vegetables

## 銀鱈西京焼き

1,518円

Grilled sablefish marinated with miso paste

※料金には消費税・サービス料(15%)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 ..... 5,692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 ..... 8,855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 ..... 12,650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 ..... 16,445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

※料金には消費税・サービス料(15%)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。



## 酒菜 Appetizer

もずく酢 ..... 1,265円  
Vinegared mozuku seaweed

たたみ鰯 ..... 1,518円  
Dried sardine crisp

芹と帆立貝胡麻和え ..... 1,897円  
Marinated water dropwort and scallop with sesame

数の子 ..... 1,897円  
Herring roe

## 御椀 Soup

クエ蕪蒸し ..... 3,542円  
Steamed longtooth grouper with grated turnip

白味噌仕立て揚げ海老芋 ..... 3,162円  
White miso soup, fried taro

## お造り Sashimi



※写真はイメージです

鯛(造り・薄造り) ..... 3,795円  
Sea bream

鮪 ..... 3,795円  
Tuna

鰯 ..... 3,795円  
Yellowtail

お造り盛合せ ..... 6,957円  
Assorted sashimi

## 煮物・蒸し物 Stewed dish, Steamed dish

野菜の焚合せ ..... 2,783円  
Stewed vegetables

鯛かぶと(煮・蒸し) ..... 4,427円  
Simmered / Steamed head of sea bream

鰯かま大根 ..... 4,427円  
Simmered yellowtail and radish

煮物盛合せ(2~3人前) ..... 7,590円  
Assorted simmered dish

※料金には消費税・サービス料(15%)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 ..... 3,795円  
Grilled tilefish with sake and soy sauce

鶏塩焼き ..... 2,530円  
Grilled chicken with salt

鰯かま塩焼き ..... 4,427円  
Grilled yellowtail with salt

## 揚げ物 Fried dish



※写真はイメージです

鶏唐揚げ ..... 2,530円  
Fried chicken

天婦羅盛合せ  
(海老2本、魚2品、野菜2品、海苔) ..... 5,692円  
Assorted tempura, vegetables, fishes and shrimp  
(Two shrimps, two kinds of fish, two kinds of vegetables and seaweed)

## 食事 Steamed rice and noodle

そば ..... 1,391円  
Soba noodles

鯛茶漬 ..... 2,783円  
Sea bream on rice in green tea

天井 ..... 3,289円  
Bowl of rice topped with tempura, fishes and vegetables

ちらし寿司 ..... 3,542円  
Bowl of rice topped with assorted sashimi

鮪漬け丼 ..... 2,909円  
Bowl of rice topped with tuna

すっぽん雑炊(2~3人前) ..... 4,427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) ..... 885円  
Ice cream (Vanilla, Green tea)

甘味 ..... 1,518円  
Sweetness

マスクメロン ..... 2,530円  
Musk melon

イチゴ ..... 1,897円  
Strawberry

日向夏みかん ..... 1,644円  
Orange

マンゴー ..... 1,897円  
Mango

コーヒー ..... 1,012円  
Coffee

紅茶 ..... 1,012円  
Tea

※料金には消費税・サービス料(15%)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。