

はるか  
春花会席 弥生  
Haruka dinner course (March)



※写真はイメージです

前 菜 Appetizer	飯蛸と菜の花辛子浸し 煎り玉子 Soaked ocellated octopus and canola blossoms with mustard, roasted egg yolk
御 椀 Soup	甘鯛さくら蒸し 野菜花びら見立て 木の芽 Simmered tilefish, vegetable, Japanese pepper
お 造 り Sashimi	鮪 鯛 さより つま 山葵 加減醤油 Tuna, sea bream, halfbeak, garnish, Japanese horseradish, soy sauce
焼物八寸 Assorted dish	キャベツクリーム饅頭 麩さくら見立て 青味 生姜 鱈木の芽焼き 雲酢 瓢亭玉子 大根さくら見立て 鶏香り揚げ 茄子 青唐 レモン 塩 蛤と筍木の芽和え 土筆 White sauce dumpling wrapped with cabbage, wheat gluten, green vegetable, ginger, grilled Spanish mackerel with Japanese pepper, grated radish vinegar, egg, radish, fried chicken, eggplant, green pepper, lemon, salt, clam and bamboo shoots with Japanese pepper, horsetail
食 事 Steamed rice	あさり御飯 葱 生姜 木の芽 留椀 香の物 Rice cooked with clam, green onion, ginger, Japanese pepper, miso soup, Japanese pickles
水菓子 Dessert	果物盛合せ Assorted fruits

お一人様 15,000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。

# 筍一品料理

## Bamboo shoots



※写真はイメージです

筍木の芽味噌和え	3,200円
Bamboo shoots marinated with miso and Japanese pepper	
蛤入り若竹椀	3,800円
Seaweed, bamboo shoots and clam in clear soup	
筍土佐煮	4,900円
Simmered bamboo shoots	
筍天婦羅	5,100円
Tempura bamboo shoots	
筍ステーキ	5,700円
Grilled bamboo shoots	
釜炊き筍御飯 (2~3人前)	5,700円
Rice cooked with bamboo shoots	

※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。



# えらべる和楽御膳

お一人様 13,000円

前 菜 3 種

御 椀 甘鯛さくら蒸し 野菜花びら見立て 木の芽

お 造 り 鮪 鯛 烏賊 つま 山葵 加減醤油

焚 合 せ キャベツクリーム饅頭 麩さくら見立て 青味 生姜

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

## Waraku course

JPY 13,000円

### *Appetizer*

Assortment of three kinds of appetizer

### *Soup*

Simmered tilefish, vegetable, Japanese pepper

### *Sashimi*

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

### *Simmered dish*

White sauce dumpling wrapped with cabbage,  
wheat gluten, green vegetable, ginger

### *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。

# 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    さくら胡麻豆腐    百合根花びら見立て    飯蛸と菜の花辛子浸し    煎り玉子  
Appetizer    蛤と筍木の芽味噌和え    土筆    子持ち槍烏賊旨煮  
Cherry blossoms and sesame tofu, lily bulb, soaked ocellated octopus and canola blossoms with mustard, roasted egg yolk, clam and bamboo shoots with Japanese pepper, horsetail, simmered squid
- お 造 り    鮪    鯛    さより    つま    山葵    加減醤油  
Sashimi    Tuna, sea bream, halfbeak, garnish, Japanese horseradish, soy sauce
- 焼 物    鱈木の芽焼き    冥酢    瓢亭玉子    蓬麩田楽    大根さくら見立て    はじかみ  
Grilled dish    Grilled Spanish mackerel with Japanese pepper, grated radish vinegar, egg, mugwort wheat gluten with miso paste, radish, ginger

### 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 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。

# 稚鮎や筍を味わう天婦羅コース

## Young ayu trout and bamboo shoots 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

飯蛸と菜の花辛子浸し 煎り玉子

Soaked ocellated octopus and canola blossoms with mustard,  
roasted egg yolk

### サラダ

#### Salad

### 天婦羅

#### Tempura

海老 蛤 烏賊 稚鮎 他 魚二種  
筍 蚕豆 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, clam, squid, young ayu trout, two other fishes  
bamboo shoots, broad bean, cod bud, two other vegetables  
kakiage (mitsuba green and shrimp mix 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 天井、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 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。

## 酒菜 Appetizer

もずく酢 ..... 1,300円  
Vinegared mozuku seaweed

たたみ鱈 ..... 1,900円  
Dried sardine crisp

飯蛸と菜の花辛子浸し ..... 2,300円  
Soaked ocellated octopus and canola blossoms with mustard

子持ち槍烏賊旨煮 ..... 2,300円  
Simmered squid

## 御椀 Soup

鮎魚女葛叩き ..... 3,600円  
Fat greenling with kudzu starch in clear 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

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

馬鈴薯バター煮 ..... 2,800円  
Simmered potato with butter

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

鯖木の芽味噌焼き ..... 3,600円  
Grilled Spanish mackerel with Japanese pepper

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

桜えびかき揚げ ..... 3,600円  
Kakiage sakura shrimp

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 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

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

清見オレンジ ..... 1,700円  
Kiyomi orange

パパイヤ ..... 1,700円  
Papaya

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。