

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

※12月23日(土)～25日(月)のご提供はございません。



※写真はイメージです

前菜	チーズ豆腐 海老 パプリカ 山葵 割り醤油
Appetizer	Cheese tofu, shrimp, paprika, Japanese horseradish, soy sauce
御椀	みぞれ仕立て 蟹つみれしんじょう 大根 浅葱 柚子
Soup	Grated radish soup, crab ball, radish, chive, yuzu citron
お造り	鮪 鯛 つま 山葵 加減醤油
Sashimi	Tuna, sea bream, garnish, Japanese horseradish, soy sauce
口取り	厚焼玉子 海老芝煮 笹巻き麩 青菜浸し 白和え
Ornamental dish	かまぼこ 合鴨燻製 葉唐辛子 鰯照り焼き 生姜
	Japanese omelet, simmered shrimp, wheat gluten, soaked green, white vinegar cream, fish paste, smoked duck, leaf pepper, grilled flatfish with teriyaki sauce, ginger
焚合せ	里芋そば饅頭 人参 青味
Simmered dish	Simmered taro with buckwheat dumpling, carrot, green vegetables
強肴	蟹しゅうまい揚げ ふぐ唐揚げ 青唐 レモン
Fried dish	Fried crab dumpling, fried blowfish, green chili pepper, lemon
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	チーズ豆腐 海老 パプリカ 山葵 割り醤油 白和え りんご 関山麩 帆立貝 Cheese tofu, shrimp, paprika, Japanese horseradish, soy sauce, white vinegar cream, apple, wheat gluten, scallop
御椀 Soup	みぞれ仕立て 蟹つみれしんじょう 大根 浅葱 柚子 Grated radish soup, crab ball, radish, chive, yuzu citron
お造り Sashimi	鮪 かんぱち 鯛 つま 山葵 加減醤油 Tuna, amberjack, sea bream, garnish, Japanese horseradish, soy sauce
焚合せ Simmered dish	里芋そば饅頭 人参 青味 Simmered taro with buckwheat dumpling, carrot, green vegetables
焼物 Grilled dish	鰯照り焼き 叩き芋 胡桃柚餅 葉唐辛子 生姜 Grilled flatfish with teriyaki sauce, chopped taro, walnut rice cake, leaf pepper, ginger
強肴 Fried dish	蟹しゅうまい揚げ ふぐ唐揚げ 青唐 レモン Fried crab dumpling, fried blowfish, green chili pepper, lemon
食事 Steamed rice	じゃこ御飯 留椀 香の物 Rice with baby dried sardines, 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^{いっぴん}

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

青菜と焼き舞茸浸し 1,518円
Soaked green with grilled maitake mushroom

御椀 Soup

蟹しんじょう 3,542円
Crab dumpling

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

甘鯛蕪蒸し 4,427円
Steamed tilefish and turnip

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

鴨楸焼き 3,795円
Grilled duck with sweet soy sauce

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

柿 1,897円
Persimmon

洋梨 1,897円
Pear

オレンジ 1,644円
Orange

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。