

さくら御膳

Cherry blossom lunch box



※写真はイメージです

前 菜 Appetizer	蓬胡麻豆腐 花びら百合根 山葵 割り醤油 Mugwort and sesame tofu, lily bulb, Japanese horseradish, soy sauce
御 椀 Soup	甘鯛さくら蒸し 花びら野菜 木の芽 Simmered tilefish, vegetables, Japanese pepper
お 造 り Sashimi	鮪 鯛 つま 山葵 加減醤油 Tuna, sea bream, garnish, Japanese horseradish, soy sauce
焚 合 せ Simmered dish	キャベツクリーム饅頭 さくら麩 青味 White sauce dumpling wrapped with cabbage, wheat gluten, green vegetable
揚 物 Fried dish	桜えびかき揚げ 青唐 レモン 塩 Kakiage sakura shrimp, green chili pepper, lemon, salt
口 取 り Ornamental dish	蝶々型玉子 海老芝煮 サーモン照り焼き 蓬麩田楽焼き さざえ旨煮 飯蛸と菜花 かまぼこ 鶏松風焼き 蛤と筍木の芽和え 大根さくら見立て 青菜浸し 三色団子 Japanese omelet, shrimp, grilled salmon with teriyaki sauce, grilled wheat gluten with miso paste, simmered horned turban, baby octopus and canola blossom, fish paste, grilled chicken, cram and bamboo shoot with Japanese pepper paste, radish, soaked greens, dumpling
食 事 Steamed rice	ちらし寿司 がり Assorted ingredients topped on rice, ginger pickles
水 菓 子 Dessert	果物と甘味 Assorted fruits and sweetness

お一人様 8,855円

※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。

和牛と筍の会席

Japanese beef and bamboo shoot course



前菜 Appetizer	飯蛸と菜花辛子浸し 煎り玉子 蛤と姫皮の木の芽和え 子持ち槍烏賊旨煮 木の芽 Soaked baby octopus and canola blossoms with mustard, roasted egg yolk, clam and bamboo shoot with Japanese pepper paste, simmered squid with sweet soy sauce, Japanese pepper
御椀 Soup	鮎魚女道明寺包み 花びら野菜 鉤蕨 Sticky rice with fat greenling, vegetables, bracken
お造り Sashimi	鯛 鮪 烏賊 つま 山葵 加減醤油 Sea bream, tuna, squid, garnish, Japanese horseradish, soy sauce
焼物 Grilled dish	筍ステーキと和牛ヒレ肉鉄焼き 木の芽 半熟玉子 大根さくら見立て はじかみ Grilled bamboo shoot and Japanese fillet of beef, Japanese pepper, soft boiled egg, radish, Japanese ginger
酢の物 Vinegared dish	鯛の子 若布 筍 生姜 Vinegared sea bream roe, seaweed, bamboo shoot and ginger
合肴 Main dish	ぐつぐつ煮込んだ「とろとろ和牛」 Stewed Japanese beef
食事 Steamed rice	浅蜷炊き込み御飯 留椀 香の物 Rice cooked with clam, miso soup, Japanese pickles
水菓子 Dessert	果物盛合せ Assorted fruits

お一人様 22,770円

※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。

筍一品料理

Bamboo shoot dishes



※写真はイメージです

筍木の芽味噌和え 3,162円
Bamboo shoot marinated with Japanese pepper paste

蛤入り若竹椀 3,795円
Seaweed, bamboo shoot and clam in clear soup

筍土佐煮 4,807円
Simmered bamboo shoot

筍天婦羅 5,060円
Tempura bamboo shoot

筍ステーキ 5,692円
Grilled bamboo shoot

釜炊き筍御飯(2~3人前) 5,692円
Rice cooked with bamboo shoot

※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	蓬胡麻豆腐 花びら百合根 山葵 割り醤油 菜花の辛子浸し 煎り玉子 Mugwort and sesame tofu, lily bulb, Japanese horseradish, soy sauce, soaked canola blossoms with mustard, roasted egg yolk
御 椀 Soup	甘鯛さくら蒸し 花びら野菜 木の芽 Simmererd tilefish, vegetables, Japanese pepper
お 造 り Sashimi	鯛 鮪 烏賊 つま 山葵 加減醤油 Sea bream, tuna, squid, garnish, Japanese horseradish, soy sauce
焚 合 せ Simmered dish	キャベツクリーム饅頭 さくら麩 青味 White sauce dumpling wrapped with cabbage, wheat gluten, green vegetable
焼 物 Grilled dish	サーモン木の芽焼き 三色団子 さざえ旨煮 生姜 Grilled salmon with Japanese pepper, dumpling, simmered horned turban, ginger
強 肴 Fried dish	桜えびかき揚げ ポテトコーン揚げ 青唐 レモン 塩 Kakiage sakura shrimp, fried potato and corn, green chili pepper, lemon, salt
食 事 Steamed rice	ちらし寿司 がり 留椀 Assorted ingredients topped on rice, ginger pickles, miso soup
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

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

4,174円



※写真はイメージです

天井セット

Ten-don set

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

4,174円



※写真はイメージです

ちらし丼セット

Chirashi-don set

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

4,174円

※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 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 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

※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

飯蛸と菜花の辛子浸し 2,277円
Soaked baby octopus and canola blossoms with mustard

子持ち槍烏賊旨煮 2,277円
Simmered squid with sweet soy sauce

御椀 Soup

鮎魚女道明寺包み 3,542円
Sticky rice with fat greenling

蛤入り若竹椀 3,795円
Seaweed, bamboo shoot and clam in clear soup

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

烏賊 3,542円
Squid

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

筍土佐煮 4,807円
Simmered bamboo shoot

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

鱒木の芽焼き 3,542円
Grilled trout with Japanese pepper

鶏塩焼き 2,530円
Grilled chicken 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

山菜天婦羅 3,795円
Edible wild plants tempura

天婦羅盛合せ 5,692円
Assorted tempura, vegetables and fishes

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

清見オレンジ 1,518円
KIYOMI orange

パパイヤ 1,518円
Papaya

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。