

すずな
日本の夏を味わう涼夏御膳
Suzuna set



※写真はイメージです

国産鰻のせいろ蒸し御膳 6,400円

Steamed eel lunch set

国産鰻せいろ蒸し
鰯の山掛け 小鉢 肝吸い 香の物

Steamed eel and rice,
tuna Japanese yam puree, boiled vegetables,
clear soup with eel-liver, Japanese pickles

冷やし素麺御膳 5,700円

Cold somen noodle lunch set

揖保乃糸 薬味 葱 生姜 椎茸
錦糸玉子 茗荷 蟹 小鉢
天婦羅 海老 鱈 茄子 青唐
ちらし寿司 鰯 玉子焼き 鯛 烏賊
かんぱち 甘海老 がり

Somen noodles, condiments, green onion, ginger,
shiitake mushroom, sliced Japanese omelet, myoga,
crub boiled vegetables, tempura, shrimp,
Japanese whiting, eggplant, green pepper,
assorted ingredients topped on rice tuna, Japanese omelet,
sea bream, squid, amberjack, shrimp, ginger pickles



※写真はイメージです

※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。

料理長御膳

Chef's recommended

お一人様
7,600円



※写真はイメージです

前菜	とうもろこし豆腐 弾き豆 山葵 割り醤油
Appetizer	Corn tofu, popcorn, Japanese horseradish, soy sauce
御椀	玉子豆腐 鱈葛打ち 蓮芋 梅肉 柚子
Soup	Steamed egg custard, Japanese whiting with kudzu starch, lotus stem, plum, 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 焼魚 かまぼこ 青菜浸し
Ornamental dish	葉唐辛子 杏子蜜煮 白ばい貝 生姜
	Japanese omelet, simmered shrimp, wheat gluten, grilled fish, fish paste, soaked green, Japanese leaf pepper, apricot, simmered shell, ginger
焚合せ	枝豆岩石饅頭 人参 旨出汁餡 露生姜
Simmered dish	Simmered green soybeans dumpling, carrot, soup stock paste, ginger
強肴	信田巻き薄衣揚げ 茄子 青唐 レモン 塩
Fried dish	Deep fried tofu, fried eggplant, green chili pepper, lemon, salt
食事	じゃこ御飯 香の物
Steamed rice	Rice with baby dried sardines, Japanese pickles
水菓子	果物盛合せと甘味
Dessert	Assorted fruits and sweetness

※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。

おすすめランチ会席 雅

Miyabi course

お一人様

10,000円



※写真はイメージです

前菜	とうもろこし豆腐 弾き豆 山葵 割り醤油
Appetizer	苦瓜煮浸し 京揚げ 糸がき
	Corn tofu, popcorn, Japanese horseradish, soy sauce
	simmered bitter gourd, fried tofu, tuna flake
御椀	玉子豆腐 鱈葛打ち 蓮芋 梅肉 柚子
Soup	Steamed egg custard
	Japanese whiting with kudzu starch, lotus stem, plum, yuzu citron
お造り	鮪 かんぱち 烏賊 つま 山葵 加減醤油
Sashimi	Tuna, amberjack, squid, garnish, Japanese horseradish, soy sauce
焚合せ	枝豆岩石饅頭 人参 旨出汁餡 生姜
Simmered dish	Simmered green soybeans dumpling, carrot, soup stock paste, ginger
焼物	鰯揚げ焼き 叩き芋 白ばい貝潮煮 杏子蜜煮 生姜
Grilled dish	Grilled flatfish, chopped taro, simmered shell, apricot, ginger
強肴	信田巻き薄衣揚げ 茄子 青唐 レモン 塩
Fried dish	Deep fried tofu, eggplant, green chili pepper, lemon, salt
食事	五目御飯 留椀 香の物
Steamed rice	Rice cooked with vegetables and chicken, miso soup, Japanese pickles
水菓子	果物盛合せ
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。

昼御膳

Lunch set

お食事は白御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

天婦羅 Tempura

小鉢 鮪の山掛け 小煮物
Boiled vegetables, tuna Japanese yam puree, stewed dish
5,000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
5,700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
5,700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 留碗
Boiled dish, stewed dish, Japanese pickles, miso soup
4,200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 留碗
Boiled dish, stewed dish, Japanese pickles, miso soup
4,200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。

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

5,000円

(小鉢 鮪の山掛け 茶碗蒸し 白御飯 留椀 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

銀鱈西京焼き

1,800円

Grilled sablefish marinated with miso paste

※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・留碗・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 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 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

※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。

酒菜 Appetizer

もずく酢 1,300円
Vinegared mozuku seaweed

たたみ鰯 1,600円
Dried sardine crisp

枝豆 1,600円
Green soybeans

焼き茄子 1,600円
Grilled eggplant

御椀 Soup

冷やし吸いとりろ 2,600円
Cold grated yam soup

とうもろこし摺り流し 3,200円
Corn soup

お造り Sashimi



※写真はイメージです

鱧落し 3,800円
Pike conger

鯛(造り・薄造り) 3,800円
Sea bream

鮪 4,000円
Tuna

水蛸油霜 3,200円
Octopus

お造り盛合せ 7,000円
Assorted sashimi

煮物・蒸し物 Stewed dish · Steamed dish

丸茄子と和牛の旨煮 2,800円
Simmered eggplant with Japanese beef

野菜の焚合せ 2,800円
Stewed vegetables

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

太刀魚のバター焼き 3,200円
Scabbard fish with butter sauce

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

鰯と海老のフライ 2,800円
Fried horse mackerel and 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 in green tea

鮪漬け丼 3,200円
Bowl of rice topped with tuna

天井 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

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 sorbet

マスクメロン 2,600円
Musk melon

ぶどう (ナガノパープル、シャインマスカット) 2,300円
Grape (pione, shine muscat)

梨 1,900円
Pear

甘味 1,600円
Sweetness

コーヒー 1,100円
Coffee

紅茶 1,100円
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。