

すずな
涼夏会席
Suzuna course



※写真はイメージです

前菜	水雲養老豆腐 蟹 オクラ 真砂柚子 旨出汁 鮎酢浸し 蓼酢粥
Appetizer	Mozuku seaweed with yam tofu, crab, okra, yuzu citron, soup stock ayu trout marinated in vinegar, vinegared water pepper porridge
御椀	とうもろこし摺り流し 帆立貝しんじょう 海苔 庄内麴クルトン
Soup	Corn soup, scallop dumpling, seaweed, wheat gluten
お造り	鮪 水蛸 つま 山葵 加減醤油 鱧落とし 山葵 梅肉醤油
Sashimi	Tuna, octopus, garnish, Japanese horseradish, soy sauce, pike conger, Japanese horseradish, soy sauce with plum paste
焚合せ	丸茄子と鶏摘み入れ旨煮
Simmered dish	凍み豆腐黄味煮 ささげ 人参 共地餡 生姜 Simmered fried eggplant and chicken dumpling with soy sauce, simmered fried dried tofu, green beans, carrot, soup stock paste, ginger
焼物	太刀魚のバター焼き ブッキーニ ヤングコーン 小玉葱
Grilled dish	カリフラワー パプリカ ちり酢餡 Grilled scabbard fish with butter sauce, zucchini, young corn, onion, cauliflower, paprika, ponzu sauce
合肴	鰯と海老のフライ 万願寺唐辛子 レモン 割りソース
Steamed dish	Fried horse mackerel and shrimp, green chili pepper, lemon, sauce
食事	餡かけ湯葉御飯 山葵 香の物
Steamed rice	Bowl of rice topped with tofu skin, Japanese horseradish, Japanese pickles
果物	果物盛合せ
Dessert	Assorted fruits

お一人様 17,000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。

胡蝶

Kochou course



※写真はイメージです

前菜 Appetizer	水雲養老豆腐 蟹 オクラ 真砂柚子 旨出汁 無花果揚げ田楽 合鴨 赤玉味噌 鮎酢浸し 蓼酢粥 Mozuku seaweed with yam tofu, crab, okra, yuzu citron, soup stock fried fig with miso paste, duck, red miso, ayu trout marinated in vinegar, vinegared water pepper porridge
御椀 Soup	吸いとりろ このこ 真砂柚子 Grated yam soup, sea cucumber ovaries, yuzu citron
お造り Sashimi	鱧落し 梅肉醤油 鮪 山葵卸し 鯛昆布メ 煎り酒 水蛸油霜 辛子酢味噌 Pike conger, soy sauce with plum paste, tuna, grated radish and Japanese horseradish sea bream, soup stock, octopus, vinegared miso with mustard
焚合せ Simmered dish	丸茄子と和牛の旨煮 凍み豆腐黄味煮 ささげ 人参 共地餡 露生姜 Simmered eggplant with Japanese beef simmered fried dried tofu, green beans, carrot, soup stock paste, ginger
焼物 Grilled dish	鮑と太刀魚のバター焼き ズッキーニ ヤングコーン 小玉葱 カリフラワー パプリカ ちり酢餡 Grilled abalone and scabbard fish with butter sauce zucchini, young corn, onion, cauliflower, paprika, ponzu sauce
合肴 Steamed dish	すっぽん蒸し煮込み 九条葱 牛蒡 万願寺青唐 冬瓜 丁字麩 松の実 生姜 Soft shelled turtle with soy sauce green onion, burdock, green pepper, wax gourd, dried wheat gluten, pine nuts, ginger
食事 Steamed rice and noodle	3つの中からお選び下さい ・稲庭うどん 薬味 旨出汁 ・天井 留椀 香の物 ・餡掛け湯葉御飯 山葵 香の物 Choose one of these three ・Cold udon noodles, condiments, soup stock ・Bowl of steamed rice topped with tempura, miso soup, Japanese pickles ・Bowl of steamed rice topped with tofu skin, Japanese horseradish, Japanese pickles
水菓子 Dessert	果物盛合せと甘味 Assorted fruits and sweetness

お一人様 21,000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。

えらべる和楽御膳

お一人様 13,000円

前 菜 3 種

御 椀 玉子豆腐 鱈葛打ち 蓮芋 梅肉 柚子

お 造 り 鮪 かんぱち 烏賊 つま 山葵 加減醤油

焚 合 せ 丸茄子と鶏摘み入れ旨煮
凍み豆腐黄味煮 ささげ 人参 共地餡 生姜

主 菜 3種類より1品お選びいただきます
・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

水 菓 子 果物盛合せ

Waraku course

JPY 13,000

Assortment of three kinds appetizer

Soup

Steamed egg custard

Japanese whiting with kudzu starch, lotus stem,
plum, yuzu citron

Sashimi

Tuna, amberjack, squid, garnish,
Japanese horseradish, soy sauce

Simmered dish

Simmered fried eggplant and chicken dumpling with
soy sauce, simmered fried dried tofu, green beans,
carrot, soup stock paste, 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 noodles

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 蟬

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

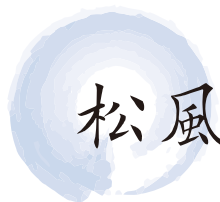
野 菜 Vegetables

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 Appetizer	水雲養老豆腐 蟹 オクラ 真砂柚子 旨出汁 無花果揚げ田楽 合鴨 赤玉味噌 鮎酢浸し 蓼酢粥 Mozuku seaweed with yam tofu, crab, okra, yuzu citron, soup stock fried fig with miso paste, duck, red miso ayu trout marinated in vinegar, vinegared water pepper porridge
お 造 り Sashimi	鱧落し 梅肉醬油 鮪 山葵卸し 水蛸油霜 辛子酢味噌 Pike conger, soy sauce with plum paste, tuna, grated radish and Japanese horseradish octopus, vinegared miso with mustard
焼 物 Grilled dish	鮑と太刀魚のバター焼き ズッキーニ ヤングコーン 小玉葱 カリフラワー パプリカ ちり酢餡 Grilled abalone and scabbard fish with butter sauce zucchini, young corn, onion, cauliflower, paprika, ponzu sauce

お薦め単品料理

煮物・蒸し物

野菜の焚合せ 2,800円
Stewed vegetables

揚げ物

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

鯛茶漬け 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。

鮑や鰐を味わう天婦羅コース

Seasonal 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

水雲 養老豆腐 蟹 オクラ 真砂柚子 旨出汁

Mozuku seaweed with yam tofu, crab, okra, yuzu citron, soup stock

サラダ

Salad

天婦羅

Tempura

海老 鮑 鰐 煽り烏賊 他 魚二種

とうもろこし 蓮根 茄子 他 野菜二種

海老とみつ葉のかき揚げ

大根卸し レモン 塩

Shrimp, abalone, pike conger, squid, two other fishes

corn, lotus root, eggplant, two other vegetables

kakiage (mixed vegetables and shrimp 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, 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。

源氏香 極みの粋品



※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

晩酌セット

※ドリンク三種類からチョイス ※ 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

六種のおつまみ盛合せ

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.)

単品 2,500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。

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。