

いろどりご膳

Irodori lunch set

～ 小どんぶり食べ比べ～

mini rice bowl tasting comparison



※写真はイメージです

小鉢

Appetizer

丂ぶり

鮪漬け丂 天丂 鶏しげ焼丂 牛丂 いくら丂

Bowl of rice topped with tuna, tempura, grilled chicken, beef, salmon roe

添え菜

Side dish

香の物

Japanese pickles

赤出汁

Red miso soup

お一人様 5,000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。

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 11,000円

ふぐ一品料理

A la carte

ふぐ刺し 14,000円
Blowfish sashimi

ふぐ皮湯引き 4,000円
Parboiled sliced blowfish skin

ふぐ唐揚げ 6,500円
Fried blowfish

ふぐ鍋 18,000円
Simmered blowfish with vegetables by hot pot

ふぐ白子 時価
Grilled blowfish milt
The current price

ひれ酒 2,600円
Hot sake with grilled blowfish fins

※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。

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	うぐいす豆腐 のし梅 山葵 割り醤油 Appetizer 菜の花と鶏身の磯辺浸し 煎り玄米 糸がき Green peas tofu, plum, Japanese horseradish, soy sauce soaked canola blossoms and chicken fillet with seaweed, roasted brown rice, tuna flake
御 梶	玉子豆腐 海老葛打ち 人参梅見立て 木の芽 Soup Egg tofu, shrimp with kudzu starch, carrot, Japanese pepper
お 造 り	鮓 かんばち 鳥賀 つま 山葵 加減醤油 Sashimi Tuna, amberjack, squid, garnish, Japanese horseradish, soy sauce
焚 合 せ	白菜白子蒸し 鮎梅見立て 青味 生姜 Simmered dish Steamed Chinese cabbage and cod milt, wheat gluten, green vegetable, ginger
焼 物	鰯木の芽焼き 干し柿 葉唐辛子 生姜 Grilled dish Grilled Spanish mackerel with Japanese pepper, dried persimmon, Japanese leaf pepper, ginger
強 脅	蟹しゅうまい揚げ 椎茸 青唐 紅卸し レモン 煎り出汁 Fried dish Fried crab dumpling, shiitake mushroom, green pepper, grated radish seasoned with chili sauce, lemon, soup stock
食 事	しらす御飯 海苔 留椀 香の物 Steamed rice Rice topped with whitebait, seaweed, 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。

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 うぐいす豆腐 のし梅 山葵 割り醤油
Appetizer Green peas tofu, plum, Japanese horseradish, soy sauce

御 梶 玉子豆腐 海老葛打ち 人参 木の芽
Soup Egg tofu, shrimp with kudzu starch, carrot, Japanese pepper

お 造 り 鮯 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 筈巻き麩 焼魚 かまぼこ 葉唐辛子
Ornamental dish 干し柿 お浸し 大豆旨煮 生姜
Japanese omelet, simmered shrimp, wheat gluten, grilled fish, fish paste,
Japanese leaf pepper, dried persimmon, soaked green, soaked soybean, ginger

焚 合 せ 白菜白子蒸し 麵梅見立て 青味 生姜
Simmered dish Steamed Chinese cabbage and cod milt, wheat gluten, green vegetable, ginger

強 脅 蟹しゅうまい揚げ 青唐 レモン 塩
Fried dish Fried crab dumpling, green 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。

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

御膳とご一緒にいかがですか？

極みの粹品

銀鱈西京焼き

Grilled sablefish marinated
with miso paste

1,800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 留椀
Boiled dish, stewed dish, Japanese pickles, miso soup
4,200円



※写真はイメージです

天丼セット Ten-don set

小鉢 小煮物 香の物 留椀
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

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つ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。

酒菜 Appetizer

もずく酢 1,300円
Vinegared mozuku seaweed

たたみ鰯 1,600円
Dried sardine crisp

菜の花と笹身の磯辺浸し 1,600円
Soaked canola blossoms and chicken fillet with seaweed

分葱と北寄貝沼田和え 2,100円
Spring onion and Sakhalin surf clam with vinegared miso paste

御椀 Soup

矢柄葛叩き 3,600円
Cornet fish with kudzu starch

お造り Sashimi



※写真はイメージです

鯛 (造り・薄造り) 3,800円
Sea bream

カジキ 4,500円
Swordfish

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

鰯かま大根 4,500円
Simmered yellowtail and radish

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

鰯落味噌焼き 3,300円
Grilled flat fish with butterbur miso paste

鶏塩焼き 2,600円
Grilled chicken with salt

揚物 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

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

鯛茶漬け 2,800円
Sea bream on rice in 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

鮓漬け丼 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

いちご 1,900円
Strawberry

せとか 1,700円
Setoka orange

マンゴー 1,900円
Mango

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。