

いろどり御膳

～汁八菜～

Lunch set



※写真はイメージです

前 菜 胡麻豆腐 白花豆 山葵 割り醤油
Appetizer Sesame tofu, beans, Japanese horseradish, soy sauce

進 肴 里芋と茄子の含め煮 青味
Side dish Simmered taro and eggplant, green vegetable

組 肴 お造り二点盛り 山葵 加減醤油
Assorted dish
青菜と茸のお浸し 糸がき
ぜんまい旨煮 さんま柚香焼き 焼き目栗 生姜
鰯煮付け 葱 木の芽 おから ぶち焼き芋
Assortment of two kinds sashimi, Japanese horseradish, soy sauce
soaked green and mushroom, tuna flake
simmered fern shoot, grilled saury with yuzu citron, grilled chestnut, ginger
simmered flatfish, green onion, Japanese pepper, okara, sweet potato

食 事 じゃこ御飯 留挽 香の物
Steamed rice Rice with baby dried sardines, miso soup, Japanese pickles

お一人様 5,700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。

松茸会席

Matsutake mushroom lunch course



※写真はイメージです

前菜 Appetizer	胡麻豆腐 白花豆 山葵 割り醤油 ほうれん草と松茸浸し 糸がき Sesame tofu, beans, Japanese horseradish, soy sauce soaked spinach and matsutake mushroom, tuna flake
御椀 Soup	土瓶蒸し 松茸 鱧しんじょう みつ葉 酢橘 Matsutake mushroom cooked in an earthenware teapot matsutake mushroom, pike conger dumpling, mitsuba green, sudachi
お造り Sashimi	鮪 鯛 烏賊 つま 山葵 加減醤油 Tuna, sea bream, squid, garnish, Japanese horseradish, soy sauce
焚合せ Simmered dish	冬瓜岩石饅頭 里芋 麩紅葉見立て 青味 生姜 Simmered wax gourd dumpling, taro, wheat gluten, green vegetable, ginger
焼物 Grilled dish	サーモン照り焼き 葉唐辛子 ぶち焼き芋 生姜 Salmon with soy sauce, Japanese leaf pepper, sweet potato, ginger
合肴 Fried dish	ソフトシェルクラブの香り揚げ 蓮根 青唐 レモン 塩 Fried crab, lotus root, green chili pepper, lemon, salt
食事 Steamed rice	松茸御飯 酢橘 留椀 香の物 Rice cooked with matsutake mushroom, sudachi, miso soup, Japanese pickles
水菓子 Dessert	果物盛合せ Assorted fruits

お一人様 12,000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。

松茸一品料理

Matsutake mushroom dishes



※写真はイメージです

松茸土瓶蒸し 5,500円
Matsutake mushroom cooked in an earthenware teapot

焼き松茸 8,000円
Grilled matsutake mushroom

松茸入り牛すき煮 6,400円
Sukiyaki simmered beef and matsutake mushroom with soy sauce

松茸天婦羅 5,700円
Tempura matsutake mushroom

釜炊き松茸御飯 6,500円
Rice cooked with matsutake mushroom

※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	胡麻豆腐 白花豆 山葵 割り醤油
Appetizer	Sesame tofu, beans, Japanese horseradish, soy sauce
御 椀	菊花椀 鱧しんじょう 菊花 みつ葉 柚子
Soup	Chrysanthemum soup, pike conger dumpling, chrysanthemum, mitsuba green, yuzu citron
お 造 り	鮪 かんぱち つま 山葵 加減醤油
Sashimi	Tuna, amberjack, 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	ぶち焼き芋 鶏松風焼き 葉唐辛子 生姜 Japanese omelet, simmered shrimp, wheat gluten, grilled fish, fish paste, soaked green, sweet potato, grilled chicken paste with poppy seeds, Japanese leaf pepper, ginger
焚 合 せ	冬瓜岩石饅頭 海老 里芋 麩紅葉見立て 青味 生姜
Simmered dish	Simmered wax gourd dumpling, shrimp, taro, wheat gluten, green vegetable, ginger
強 肴	ソフトシェルクラブの香り揚げ 蓮根 青唐 レモン 塩
Fried dish	Fried crab, lotus root, 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。

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 留椀
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^{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

胡桃豆腐 1,900円
Walnut tofu

ほうれん草と茸浸し 1,900円
Soaked spinach and mushroom

御椀 Soup

鱧と松茸の千種椀 4,500円
Pike conger and matsutake mushroom clear soup

お造り Sashimi



※写真はイメージです

鯛(造り・薄造り) 3,800円
Sea bream

鮪 4,000円
Tuna

鰹叩き 3,800円
Bonito

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

里芋と茄子の煮卸し 3,200円
Simmered taro and eggplant with grated 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

帆立貝磯辺焼き 3,600円
Grilled scallop with soy 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

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 sherbet

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) 2,000円
Grape (nagano purple, shine muscat)

梨 1,900円
Pear

柿 1,900円
Persimmon

甘味 1,600円
Sweetness

コーヒー / 紅茶 1,100円
Coffee / 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。