

紅葉会席

Momiji course



※写真はイメージです

前菜 Appetizer	蟹菊花巻き 袱紗胡瓜 若布 加減酢 くらげ黄味酒盗和え 菊 胡桃と干し葡萄の松風焼き スモークサーモン柿見立て Crab wrapped with chrysanthemum petal, cucumber, seaweed, vinegar, jelly fish marinated with egg yolk and salted bonito guts, chrysanthemum, walnut and dried grapes with poppy seeds, smoked salmon with persimmon
酒肴 Side dish	鱧薄衣揚げ 梅たれ Fried pike conger, plum sauce
御碗 Soup	土瓶蒸し 鶉つみれ 松茸 栗麩 人参紅葉見立て 酢橘 みつ葉 Minced quail ball, matsutake mushroom, wheat gluten, carrot, sudachi, mitsuba green
お造り Sashimi	鯛薄作り 薬味 ちり酢 鮪 烏賊 鰯 つま 山葵 加減醤油 Sea bream, condiments, ponzu, tuna, squid, spanish mackerel, garnish, Japanese horseradish, soy sauce
焚合せ Simmered dish	揚げ海老芋錦秋餡掛け 鱈鰭 木耳 銀杏 しめじだけ 人参 菊菜 生姜 Fried taro with liquid starch sauce dried shark's fin, wild mushroom, ginkgo nut, shimeji mushroom, carrot, crown daisy, ginger
焼物 Grilled dish	金目鯛万願寺焼き 焼き目栗 木胡椒伽羅煮 はじかみ Grilled alfonso with green chili pepper, chestnut, wood pepper, ginger
合肴 Hotpot dish	翡翠茄子 湯葉 辛子酢味噌 柚子 Simmered eggplant, tofu skin, mustard and vinegar miso, yuzu citron
食事 Steamed rice and noodle	3つの中からお選び下さい ・松茸御飯 酢橘 留挽 香の物 ・いくら御飯 留挽 香の物 ・天婦羅そば Choose one of these three ・ Rice cooked with matsutake mushroom, sudachi, miso soup, Japanese pickles ・ Steamed rice, salmon roe with soy sauce, miso soup, Japanese pickles ・ Soba noodles with tempura
水菓子 Dessert	果物盛合せと甘味 Assorted fruits and sweetness

お一人様 25,000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。

松茸会席

～香り豊かな土瓶蒸しや炊込み御飯とともに～

Matsutake mushroom course



※写真はイメージです

前菜 Appetizer	青菜と松茸浸し 薄揚げ 糸がき 蟹菊花巻き 袱紗胡瓜 若布 加減酢 くらげ黄味酒盗和え 菊 Soaked green and matsutake mushroom, fried tofu, tuna flake crab wrapped with chrysanthemum petal, cucumber, seaweed, vinegar jelly fish marinated with egg yolk and salted bonito guts, chrysanthemum
御椀 Soup	土瓶蒸し 松茸 鶏つみれ 栗麩 みつ葉 酢橘 Matsutake mushroom cooked in an earthenware teapot matsutake mushroom, minced quail ball, wheat gluten, mitsuba green, sudachi
お造り Sashimi	鮪 鰯 つま 山葵 加減醤油 鯛薄作り 薬味 ちり酢 Tuna, spanish mackerel, garnish, Japanese horseradish, soy sauce sea bream, condiments, ponzu sauce
焚合せ Simmered dish	揚げ海老芋錦秋餡掛け 木耳 銀杏 しめじだけ 人参 菊菜 生姜 Fried taro with liquid starch sauce, wild mushroom, ginkgo nut, shimeji mushroom, carrot, crown daisy, ginger
焼物 Grilled dish	焼き松茸 栗 酢橘 割りばん酢 Grilled matsutake mushroom, chestnut, sudachi, ponzu sauce
合肴 Fried dish	松茸天婦羅 酢橘 塩 Tempura matsutake mushroom, sudachi, salt
食事 Steamed rice	釜炊き松茸御飯 酢橘 留椀 香の物 Rice cooked with matsutake mushroom, sudachi, miso soup, Japanese pickles ※釜炊き御飯は2名様からとなります。1名様は松茸御飯の提供となります。
水菓子 Dessert	果物盛合せ Assorted fruits

お一人様 30,000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。

夕霧

お一人様 17,000円

前 菜	蟹菊花巻き 袱紗胡瓜 若布 加減酢 青菜と松茸浸し 薄揚げ 糸がき くらげ黄味酒盗和え 菊
酒 肴	鱧薄衣揚げ 梅たれ
御 椀	松茸 鶏つみれ 栗麩 軸菜 人参紅葉見立て 柚子
お 造 り	鮪 鰯 つま 山葵 加減醤油 鯛薄作り 薬味 ちり酢
焚 合 せ	揚げ海老芋錦秋餡掛け 木耳 銀杏 しめじだけ 人参 菊菜 生姜
焼 物	金目鯛万願寺焼き 焼き目栗 木胡椒伽羅煮 はじかみ
食 事	いくら御飯 留椀 香の物
水菓子	果物盛合せ

えらべる和楽御膳

お一人様 13,000円

前 菜	3 種
御 椀	薄葛仕立て 鶏葛打ち しめじだけ えのきだけ みつ葉 柚子
お 造 り	鮪 かんぱち 鯛 つま 山葵 加減醤油
焚 合 せ	揚げ海老芋錦秋餡掛け 木耳 銀杏 しめじだけ 人参 菊菜 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

※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	蟹菊花巻き 袱紗胡瓜 若布 加減酢 青菜と松茸浸し 薄揚げ 糸がき くらげ黄味酒盗和え 菊 Crab wrapped with chrysanthemum petal, cucumber, seaweed, vinegar soaked green and matsutake mushroom, fried tofu, tuna flake jelly fish marinated with egg yolk and salted bonito guts, chrysanthemum
お 造 り Sashimi	鯛薄作り 薬味 ちり酢 鮪 鰯 つま 山葵 加減醤油 Sea bream, condiments, ponzu sauce tuna, spanish mackerel, garnish, Japanese horseradish, soy sauce
焼 物 Grilled dish	金目鯛万願寺焼き 焼き目栗 木胡椒伽羅煮 はじかみ Grilled alfonsino with green chili pepper, chestnut, wood pepper, ginger

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。

鮑や甘鯛を味わう天婦羅コース

Abalone and tilefish 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

青菜と松茸浸し 薄揚げ 糸かき

Soaked green and matsutake mushroom
fried tofu, tuna flake

サラダ

Salad

天婦羅

Tempura

海老 鮑 帆立貝 甘鯛 他 魚二種
菊花 落花生 銀杏 他 野菜二種
海老とみつ葉のかき揚げ 大根卸し レモン 塩

Prawns, abalone, scallop, tilefish, two other fishes
chrysanthemum, peanut, ginkgo nuts, two other vegetables
kakiage (mitsuba green and shrimp mix 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 and miso soup, 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

銀鳕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。

銀鳕西京焼き

Grilled sablefish marinated
with miso paste.

お一人様 1,800円

晚酌セット

※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

青菜の浸し 1,900円
Soaked green

銀杏（煎り・揚げ） 2,300円
Ginkgo nut (roast or fry)

御椀 Soup

鶏つみれ椀 3,600円
Minced quail ball

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

烏賊 3,600円
Squid

鯖 3,600円
Spanish mackerel

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

揚げ海老芋蟹餡掛け 3,800円
Fried taro with liquid starch sauce

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

金目鯛柚香焼き 3,600円
Grilled alfonsino with yuzu citron

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

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

鯖漬け丼 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

マスクメロン 2,600円
Musk melon

ぶどう 2,000円
Grape

柿 1,900円
Persimmon

梨 / 蜜りんご 1,900円
Pear / Apple

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。

Yugiri course

JPY 17,000

Appetizer

Crab wrapped with chrysanthemum petal, cucumber, seaweed, vinegar, soaked green and matsutake mushroom, fried tofu, tuna flake, jelly fish marinated with egg yolk and salted bonito guts, chrysanthemum

Side dish

Fried pike conger, plum sauce

Soup

Matsutake mushroom, minced quail ball, wheat gluten spinach greens, carrot, yuzu citron

Sashimi

Tuna, spanish mackerel, garnish, Japanese horseradish, soy sauce sea bream, condiments, ponzu sauce

Simmered dish

Fried taro with liquid starch sauce wild mushroom, ginkgo nut, shimeji mushroom carrot, crown daisy, ginger

Grilled dish

Grilled alfonsino with green chili pepper, chestnut, wood pepper, ginger

Steamed rice

Steamed rice, salmon roe with soy sauce, miso soup, Japanese pickles

Dessert

Assorted fruits

Waraku course

JPY 13,000

Appetizer

Assortment of three kinds appetizer

Soup

Arrowroot soup chicken with kudzu starch, shimeji mushroom, enoki mushroom, mitsuba green, yuzu citron

Sashimi

Tuna, amberjack, sea bream, garnish, Japanese horseradish, soy sauce

Simmered dish

Fried taro with liquid starch sauce wild mushroom, ginkgo nut, shimeji mushroom carrot, crown daisy, 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。