

松茸会席 神無月

Matsutake mushroom lunch course (October)



※写真はイメージです

前菜	银杏豆腐 黒豆 山葵 割り醤油 青菜と松茸浸し 糸かき
Appetizer	Ginkgo nuts tofu, black beans, Japanese horseradish, soy sauce soaked green and matsutake mushroom, tuna flake
御椀	土瓶蒸し 松茸 鶏葛打ち みつ葉 酢橘
Soup	Matsutake mushroom cooked in an earthenware teapot matsutake mushroom, chicken with kudzu starch, mitsuba green, sudachi
お造り	鮪 かんぱち 鯛 つま 山葵 加減醤油
Sashimi	Tuna, amberjack, sea bream, garnish, Japanese horseradish, soy sauce
焚合せ	蓮根饅頭 麩紅葉見立て 青味 生姜
Simmered dish	Simmered lotus root dumpling, wheat gluten, green vegetable, ginger
焼物	秋刀魚柚香焼き 栗蜜煮 大根菊花見立て 生姜
Grilled dish	Grilled saury with yuzu citron, chestnut cooked in syrup, radish, ginger
強肴	海老アーモンド薄衣揚げ 舞茸天婦羅 青唐 紅卸し レモン 煎り出汁
Fried dish	Fried shrimp dumpling with almond, maitake mushroom tempura, green pepper, grated radish seasoned with chili sauce, lemon, soup stock
食事	松茸御飯 酢橘 留椀 香の物
Meal	Rice cooked with matsutake mushroom, sudachi, miso soup, Japanese pickles
水菓子	果物
Dessert	Fruit

お一人様 12,500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。

秋のお祝い御膳

Autumn celebration set

〈土・日・祝日限定〉



※写真はイメージです

前 菜 Appetizer	银杏豆腐 黒豆 山葵 割り醤油 Ginkgo nuts tofu, black beans, Japanese horseradish, soy sauce
御 椀 Soup	蛤しんじょう 野菜紅白水引見立て 神馬草 金箔 木の芽 Clam shell dumpling, vegetables, divine grass, gold leaf, Japanese pepper
お 造 り Sashimi	鮪 かんぱち 鯛 つま 山葵 加減醤油 Tuna, amberjack, sea bream, garnish, Japanese horseradish, soy sauce
口 取 り Ornamental dish	玉子焼き 海老芝煮 笹巻き麩 かまぼこ 青菜浸し 鶏松風焼き 秋刀魚柚香焼き 穴子八幡巻き 烏賊の麩漬け お多福豆 たらこ昆布巻き 葉唐辛子 栗蜜煮 大根菊花見立て 生姜 Japanese omelet, simmered shrimp, wheat gluten, fish paste, soaked green, grilled chicken paste with poppy seeds, grilled saury with yuzu citron, conger eel rolls with burdock, squid marinated in koji, big broad beans, cod roe wrapped with kelp, Japanese leaf pepper, chestnut cooked in syrup, radish, ginger
焚 合 せ Simmered dish	蓮根饅頭 麩紅葉見立て 青味 生姜 Simmered lotus root dumpling, wheat gluten, green vegetable, ginger
強 肴 Fried dish	海老アーモンド薄衣揚げ 舞茸 青唐 レモン 塩 Fried shrimp dumpling with almond, maitake mushroom, green pepper, lemon, salt
食 事 Meal	赤飯 香の物 Rice cooked with red beans, Japanese pickles
水 菓 子 Dessert	果物と甘味 Fruit and sweetness

お一人様 10,000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。

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 steamed 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
Small dish, 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
Small dish, 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
Small dish, stewed dish
5,700 円

御膳とご一緒にいかがですか？

極みの粋品

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
Small 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
Small 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。

料理長御膳

Chef's recommended

平日限定 お一人様 7,600円



※写真はイメージです

前 菜	银杏豆腐 黒豆 山葵 割り醤油
Appetizer	Ginkgo nuts tofu, black beans, Japanese horseradish, soy sauce
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
Soup	Arrowroot soup, chicken with kudzu starch, shimeji mushroom, enoki mushroom mitsuba green, yuzu citron
お 造 り	鮪 烏賊 つま 山葵 加減醤油
Sashimi	Tuna, squid, garnish, Japanese horseradish, soy sauce
口 取 り	厚焼玉子 海老芝煮 笹巻き麩 焼き魚 かまぼこ 青菜浸し
Ornamental dish	たらこ昆布巻き 栗蜜煮 葉唐辛子 生姜 Japanese omelet, simmered shrimp, wheat gluten, grilled fish, fish paste, soaked green cod roe wrapped with kelp, chestnut cooked in syrup, Japanese leaf pepper, ginger
焚 合 せ	蓮根饅頭 麩紅葉見立て 青味 生姜
Simmered dish	Simmered lotus root dumpling, wheat gluten, green vegetable, ginger
強 肴	海老アーモンド薄衣揚げ 青唐 レモン 塩
Fried dish	Fried shrimp dumpling with almond, green pepper, lemon, salt
食 事	じゃこ御飯 香の物
Meal	Steamed rice with baby dried sardines, Japanese pickles
水 菓 子	果物と甘味
Dessert	Fruit 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。

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 鮓の山掛け 茶碗蒸し 白御飯 留挽 香の物

Grilled sablefish marinated with miso paste,
small dish, 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)

Small dish, salad, tempura, (two shrimps, three kinds of fish, three kinds of vegetables),
meal (steamed 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 (steamed 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 (steamed 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 (steamed 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。

松茸一品料理

Matsutake mushroom dishes



※写真はイメージです

松茸土瓶蒸し 5,700円
Matsutake mushroom cooked in an earthenware teapot

焼き松茸 8,300円
Grilled matsutake mushroom

松茸入り牛すき煮 7,000円
Simmered beef and matsutake mushroom in sweet soy sauce

松茸天婦羅 6,400円
Matsutake mushroom tempura

釜炊き松茸御飯(2~3人前) 7,000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。

酒菜 Appetizer

もずく酢 1,300円
Vinegared mozuku seaweed

たたみ鰯 1,900円
Dried sardine crisp

青菜の浸し 1,600円
Soaked green

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

御椀 Soup

鶏つみれ椀 4,000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

烏賊 3,600円
Squid

鮪 4,000円
Tuna

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

揚げ海老芋錦秋餡掛け 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

金目鯛万願寺焼き 3,600円
Grilled alfonsino with green chili pepper

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

食事 Meal

そば 1,400円
Soba noodles

鯛茶漬 2,800円
Sea bream on rice with green tea

天丼 3,500円
Bowl of rice topped with tempura

ちらし寿司 3,600円
Bowl of rice topped with assorted sashimi

鮪漬け丼 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 または 抹茶) 900円
Ice cream (Vanilla or 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 2,100円
Grape

柿 1,900円
Persimmon

梨／蜜りんご 1,900円
Pear / Apple

甘味 2,100円
Sweetness

コーヒー／紅茶 1,400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。