

はるか  
春花ランチ会席 弥生

Haruka lunch course (March)



※写真はイメージです

前 菜 Appetizer	さくら胡麻豆腐 百合根花びら見立て 山葵 割り醤油 菜の花辛子浸し 糸がき Cherry blossoms and sesame tofu, lily bulb, Japanese horseradish, soy sauce, soaked canola blossoms with mustard, tuna flake
御 椀 Soup	甘鯛さくら蒸し 野菜花びら見立て 木の芽 Simmered tilefish, vegetable, Japanese pepper
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	キャベツクリーム饅頭 麩さくら見立て 青味 生姜 White sauce dumpling wrapped with cabbage, wheat gluten, green vegetable, ginger
焼 物 Grilled dish	サーモン木の芽焼き 三色団子 さざえ旨煮 生姜 Grilled salmon with Japanese pepper, dumpling, simmered turban shell, ginger
強 肴 Fried dish	鶏香り揚げ 茄子 青唐 レモン 塩 Fried chicken, eggplant, green pepper, lemon, salt
食 事 Steamed rice	ちらし寿司 蟹 穴子 筍 椎茸 絹さや 留椀 がり Vinegared rice topped assorted ingredients, crab, conger eel, bamboo shoots, shiitake mushroom, snow pea, miso soup, ginger pickles
水 菓 子 Dessert	果物盛合せ Assorted fruits

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。

# 筍一品料理

## Bamboo shoots



※写真はイメージです

筍木の芽味噌和え .....	3,200円
Bamboo shoots marinated with miso and Japanese pepper	
蛤入り若竹椀 .....	3,800円
Seaweed, bamboo shoots and clam in clear soup	
筍土佐煮 .....	4,900円
Simmered bamboo shoots	
筍天婦羅 .....	5,100円
Tempura bamboo shoots	
筍ステーキ .....	5,700円
Grilled bamboo shoots	
釜炊き筍御飯 (2~3人前) .....	5,700円
Rice cooked with bamboo shoots	

※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<br>Appetizer         | さくら胡麻豆腐 百合根花びら見立て 山葵 割り醤油<br>Cherry blossoms and sesame tofu, lily bulb, Japanese horseradish, soy sauce   |
| 御 椀<br>Soup              | 甘鯛さくら蒸し 野菜花びら見立て 木の芽<br>Simmered tilefish, vegetable, Japanese pepper  |
| お 造 り<br>Sashimi         | 鮪 かんぱち つま 山葵 加減醤油<br>Tuna, amberjack, garnish, Japanese horseradish, soy sauce   |
| 口 取 り<br>Ornamental dish | 厚焼き玉子 海老芝煮 三色団子 焼き魚 かまぼこ さざえ旨煮<br>大根さくら見立て お浸し たらこ昆布巻き 生姜<br>Japanese omelet, simmered shrimp, dumpling, grilled fish, fish paste, simmered turban shell,<br>radish, soaked green, cod roe wrapped with kelp, ginger |
| 焚 合 せ<br>Simmered dish   | キャベツクリーム饅頭 麩さくら見立て 青味 生姜<br>White sauce dumpling wrapped with cabbage, wheat gluten, green vegetable, ginger   |
| 強 肴<br>Fried dish        | 鶏香り揚げ 青唐 レモン 塩<br>Fried chicken, green pepper, lemon, salt   |
| 食 事<br>Steamed rice      | じゃこ御飯 香の物<br>Rice with baby dried sardines, Japanese pickles   |
| 水 菓 子<br>Dessert         | 果物盛合せと甘味<br>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 鱈の山掛け 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 鱈の山掛け 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  
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 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 鮭の山掛け 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

たたみ鱈 ..... 1,900円  
Dried sardine crisp

飯蛸と菜の花辛子浸し ..... 2,300円  
Soaked ocellated octopus and canola blossoms with mustard

子持ち槍烏賊旨煮 ..... 2,300円  
Simmered squid

## 御椀 Soup

鮎魚女葛叩き ..... 3,600円  
Fat greenling with kudzu starch in 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

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

馬鈴薯バター煮 ..... 2,800円  
Simmered potato with butter

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

鯖木の芽味噌焼き ..... 3,600円  
Grilled Spanish mackerel with Japanese 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

山菜天婦羅 ..... 3,800円  
Wild vegetables tempura

桜えびかき揚げ ..... 3,600円  
Kakiage sakura 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 with 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

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・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

いちご ..... 1,900円  
Strawberry

清見オレンジ ..... 1,700円  
Kiyomi orange

パパイヤ ..... 1,700円  
Papaya

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。