

筍御膳

Bamboo shoot lunch set



- 前 菜 筍と蕨のお浸し 糸かき
Appetizer Soaked bamboo shoot and bracken, tuna flake
- 御 椀 吹き寄せ饅頭 筍 花びら大根 人参 木の芽
Soup Fish paste dumpling, bamboo shoot, radish, carrot and Japanese pepper
- お 造 り 鯛と筍昆布メ 山葵 煎り酒
Sashimi Sea bream and bamboo shoot, Japanese horseradish
- 焼 物 筍の木の芽焼き 玉子焼き 鱈照り焼き 豌豆豆カステラ
Grilled dish 大根さくら見立て 筍天婦羅 桜えびかき揚げ 青唐 レモン 塩
Grilled bamboo shoot with Japanese pepper, Japanese omelet,
grilled spanish mackerel with teriyaki sauce, green peas sponge cake,
radish, bamboo shoot tempura, kakiage sakura shrimp, green chili pepper, lemon, salt
- 食 事 筍御飯 香の物
Steamed rice Rice cooked with bamboo shoot, Japanese pickles

お一人様 6,957円

※料金には消費税・サービス料(15%)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。

和牛と筍の会席

Japanese beef and bamboo shoot course



- 前 菜 白魚薄衣揚げ 木の芽 螢烏賊と分葱沼田和え
Appetizer 根みつ葉と笹身山葵浸し
Fried icefish, Japanese pepper, firefly squid and green onion with vinegared miso paste, soaked mitsuba green and chicken meat mixed with Japanese horseradish
- 御 椀 潮仕立て新海苔摺り流し 蛤しんじょう 菜花 人参さくら見立て 木の芽
Soup Clear soup with seaweed, clam dumpling, canola blossom, carrot, Japanese pepper
- お 造 り 鮪 鯛 かんぱち つま 山葵 加減醤油
Sashimi Tuna, sea bream, amberjack, garnish, Japanese horseradish, soy sauce
- 焼 物 筍ステーキと和牛ヒレ肉鉄焼き 木の芽
Grilled dish 豌豆豆カステラ 野蒜諸味噌和え 大根さくら見立て はじかみ
Grilled bamboo shoot and Japanese fillet of beef, Japanese pepper, green peas sponge cake, wild rocambole with miso paste, radish, Japanese ginger
- 酢 の 物 鰹さらだ仕立て
Vinegared dish Bonito, vegetables
- 合 肴 ぐつぐつ煮込んだ「とろとろ和牛」
Main dish Stewed Japanese beef
- 食 事 新生姜御飯 碓井豆 桜えびばら揚げ 留椀 香の物
Steamed rice Rice cooked with ginger and green peas, fried sakura shrimp, miso soup, Japanese pickles
- 水 菓 子 果物盛合せ
Dessert Assorted fruits

お一人様 22,770円

※料金には消費税・サービス料(15%)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 shoot dishes



※写真はイメージです

筍木の芽味噌和え	3,162円
Bamboo shoot marinated with Japanese pepper paste	
蛤入り若竹椀	3,795円
Seaweed, bamboo shoot and clam in clear soup	
筍土佐煮	4,807円
Simmered bamboo shoot	
筍天婦羅	5,060円
Tempura bamboo shoot	
筍ステーキ	5,692円
Grilled bamboo shoot	
釜炊き筍御飯(2~3人前)	5,692円
Rice cooked with bamboo shoot	

※料金には消費税・サービス料(15%)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
7,590円



※写真はイメージです

- | | |
|-----------------|--|
| 前菜 | さくら胡麻豆腐 黒豆 山葵 割り醤油 |
| Appetizer | Cherry blossom and sesame tofu, black bean, Japanese horseradish, soy sauce |
| 御椀 | 吹き寄せ饅頭 人参花びら見立て 若布 木の芽 |
| Soup | Fish paste dumpling, carrot, seaweed, Japanese pepper |
| 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 蒲鉾 豌豆豆カステラ |
| Ornamental dish | 青菜浸し 葉唐辛子 鴨ロース煮 生姜
Japanese omelet, simmered shrimp, wheat gluten, grilled fish, fish paste, green peas sponge cake, soaked green, leaf pepper, simmered duck, ginger |
| 焚合せ | 馬鈴薯と鶏つみれ煮ころがし 落 さくら麩 粉山椒 |
| Simmered dish | Simmered potato and chicken dumpling with soy sauce, butterbur, wheat gluten, Japanese pepper |
| 強肴 | 蟹クリーム揚げ 青唐 レモン 塩 |
| Fried dish | Fried crab and white sauce, 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 | 果物と甘味 |
| Dessert | Assorted fruits and sweetness |

※料金には消費税・サービス料(15%)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。

おすすめランチ会席 雅
Miyabi course

お一人様
10,120円



※写真はイメージです

前菜 Appetizer	さくら胡麻豆腐 黒豆 山葵 割り醤油 根みつ葉と筍のお浸し 糸がき Cherry blossom and sesame tofu, black bean, Japanese horseradish, soy sauce, soaked mitsuba greens and bamboo shoot, tuna flake
御椀 Soup	吹き寄せ饅頭 人参花びら見立て 若布 木の芽 Fishpaste dumpling, carrot, seaweed, Japanese pepper
お造り Sashimi	甘海老 鯛 鮪 つま 山葵 加減醤油 Northern shrimp, sea bream, tuna, garnish, Japanese horseradish, soy sauce
焚合せ Simmered dish	馬鈴薯と鶏つみれ煮ころがし 落 さくら麩 粉山椒 Simmered potato and chicken dumpling with soy sauce, butterbur, wheat gluten, Japanese pepper
焼物 Grilled dish	鱈照り焼き 豌豆豆カステラ 葉唐辛子 生姜 Grilled Spanish mackerel with soy sauce, green peas sponge cake, leaf pepper, ginger
強肴 Fried dish	蟹クリーム揚げ 落玄米揚げ 青唐 レモン 塩 Fried crab and white sauce, fried butter bur with brown rice, green chili pepper, lemon, salt
食事 Steamed rice	筍御飯 留椀 香の物 Rice cooked with bamboo shoot, miso soup, Japanese pickles
水菓子 Dessert	果物 Fruits

ランチ会席 彩
Aya course

お一人様
7,590円

前菜 Appetizer	御椀 Soup	お造り Sashimi	焚合せ Simmered dish	組肴 Assorted dish	食事 Meal	果物と甘味 Fruit and sweetness
-----------------	------------	----------------	----------------------	---------------------	------------	------------------------------

※料金には消費税・サービス料(15%)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

お食事はご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

煮魚 Simmered fish

小鉢 鮭の山掛け 茶碗蒸し
Boiled vegetables, tuna Japanese yam puree,
Japanese steamed egg custard

5,060円



※写真はイメージです

天婦羅 Tempura

小鉢 鮭の山掛け 小煮物
Boiled vegetables, tuna Japanese yam puree, stewed dish

5,060円



※写真はイメージです

和牛すき煮

Sukiyaki simmered beef with soy sauce
小鉢 鮭の山掛け 玉子焼き サラダ
Boiled vegetables, tuna Japanese yam puree,
grilled egg, salad

5,692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

5,692円

丼ぶり

Donburi <平日限定>



※写真はイメージです

鮭漬け丼セット Maguro-don set

4,174円

小鉢 小煮物 香の物 留椀
Boiled dish, stewed dish,
Japanese pickles, miso soup



※写真はイメージです

天丼セット Ten-don set

4,174円

小鉢 小煮物 香の物 留椀
Boiled dish, stewed dish,
Japanese pickles, miso soup



※写真はイメージです

ちらし丼セット Chirashi-don set

4,174円

小鉢 小煮物 留椀
Boiled dish, stewed dish, miso soup

※料金には消費税・サービス料(15%)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

5,060円

(小鉢 鮪の山掛け 茶碗蒸し 白飯 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 vegetables

銀鱈西京焼き

1,518円

Grilled sablefish marinated with miso paste

※料金には消費税・サービス料(15%)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 5,692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 8,855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 12,650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 16,445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

※料金には消費税・サービス料(15%)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 1,265円
Vinegared mozuku seaweed

たたみ鱈 1,518円
Dried sardine crisp

生湯葉刺し 1,897円
Tofu skin

螢烏賊酢味噌和え 2,277円
Firefly squid with vinegared miso paste

そら豆塩ゆで 2,277円
Boiled broad beans

御椀 Soup

蛤しんじょう磯部仕立て 3,542円
Clam dumpling in clear soup with seaweed

お造り Sashimi



※写真はイメージです

鯛(造り・薄造り) 3,795円
Sea bream

鮪 3,795円
Tuna

鰹 4,427円
Bonito

お造り盛合せ 6,957円
Assorted sashimi

煮物・蒸し物 Stewed dish, Steamed dish

野菜の焚合せ 2,783円
Stewed vegetables

鯛かぶと(煮・蒸し) 4,427円
Simmered / Steamed head of sea bream

眼張煮付け 焼き豆腐 3,795円
Simmered rockfish with seasoned soy sauce, grilled tofu

煮物盛合せ(2~3人前) 7,590円
Assorted simmered dish

※料金には消費税・サービス料(15%)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 3,795円
Grilled tilefish with sake and soy sauce

鶏塩焼き 2,530円
Grilled chicken with salt

揚げ物 Fried dish



※写真はイメージです

山菜天婦羅 3,795円
Edible wild plant tempura

鶏唐揚げ 2,530円
Fried chicken

天婦羅盛合せ 5,692円
Assorted tempura, vegetables and fishes

食事 Steamed rice and noodle

そば 1,391円
Soba noodles

新生姜御飯 桜えび 2,783円
Rice cooked with ginger, fried sakura shrimp

鯛茶漬 2,783円
Sea bream on rice in green tea

天井 3,289円
Bowl of rice topped with tempura, fishes and vegetables

ちらし寿司 3,542円
Bowl of rice topped with assorted sashimi

すっぽん雑炊(2~3人前) 4,427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) 885円
Ice cream (Vanilla, Green tea)

マスクメロン 2,530円
Musk melon

さくらんぼ 2,530円
Cherry

小玉すいか 1,518円
Watermelon

マンゴー 1,518円
Mango

コーヒー 1,012円
Coffee

紅茶 1,012円
Tea

※料金には消費税・サービス料(15%)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。