

< 珍味・前菜 > Appetizer

珍味三種

Appetizer (Salted squid, salted sea cucumber guts and herring roe)

日本酒の肴におすすめの鳥賊の塩辛、このわた、数の子の盛り合わせです。

¥3,800



前菜五種盛り

Appetizer (5 assorted)

季節の食材をお楽しみいただける、おまかせ前菜五種。

¥2,400



数の子味噌和え

Herring roe with Miso

味噌の風味と数の子の食感を味わえます。

¥1,800



河豚煮凝り

Puffer fish Jelly terrine

河豚特有の上品で奥深い風味が口の中で広がります。

¥1,200



富山県産 艶麗豆腐

"Enrei" tofu (made with soybean from Enrei, Toyama)

つややかで美しい富山の艶麗大豆、大豆本来の甘味が楽しめます。

¥1,100



法蓮草お浸し

Boiled spinach

鰹出汁の効いた法蓮草のお浸し。

¥1,100



< 御椀 > Soup

蟹すり流し

Pureed soup with crab meat

蕪をすり卸した薄葛仕立てのお吸物です。

¥2,600



薄氷蕪 焼目雲子 白舞茸

Savory clear soup with turnip, soft cod roe and white Maitake mushroom

薄く張った氷に見立てた蕪と雲子の風味がほんのり広がるお吸物です。

¥2,000



白魚 若芽

Savory clear soup with white fish and Wakame seaweed

白魚の上品な味わいをお楽しみ下さい。

¥1,800



- 食物アレルギーをお持ちのお客様は、お気軽にご相談ください。 Should you be allergic to any food ingredients, please ask restaurant manager for assistance.
- 表示料金は消費税、サービス料を含む総額表示となります。 All prices listed are inclusive of service charge and consumption tax unless otherwise stated.
- 仕入れの状況によりまして内容を変更させて頂く場合がございます。 We may change the menu depending on buying situation.

< 造り > Sashimi dishes

とろ造り

Fatty tuna Sashimi

濃厚な味のとろを、造り醤油と黄身卸してお召し上がりください。

¥6,500



天然鯛の薄造り

Thinly sliced Sashimi of natural sea bream

しっかりとした歯ごたえと強い旨み。自家製ポン酢でお召し上がりください。

¥4,600



造り五種盛り

Sashimi(5 assorted)

五種類の海鮮を存分に楽しめる造り盛り合わせ。

¥4,500



天然鯛の造り

Natural sea bream sashimi

しっかりとした歯ごたえと強い旨み。

¥3,800



引下

Young tuna Sashimi

脂の乗った引下をご堪能下さい。関西ではよこわ→引下→本鮪という出世魚です。

¥3,500



< 焚合・蒸し物・煮付 > Simmered dishes

天然鯛荒焚き

Simmered natural sea bream head and burdock

お酒との相性も抜群、牛蒡と一緒に焚き上げたかぶとの荒焚きです。

¥3,300



天然鯛骨蒸し

Simmered natural sea bream bone

上品な味で仕上げたかぶとの骨蒸しです。自家製ポン酢でお召し上がりください。

¥3,300



煮物三種盛り

Simmered vegetable(Three kinds)

一つ一つ丁寧に炊き上げたおまかせ三種。

¥2,400



魚の子

Simmered cod roe

生姜の香りと卵の甘みが引き立つ煮物です。

¥2,200



蕪蒸し

Savory steamed grated turnip

すりおろした蕪を海老・銀杏・鶏肉・椎茸の上にのせて蒸し上げました。銀庵にてお召し上がりください。

¥2,000



雲子玉地蒸し

Steamed egg custard and soft cod roe in a cup

濃厚でクリーミーな味わいの雲子の茶碗蒸しです。

¥1,800



里芋

Simmered taro

鰹出汁がしみ込んだやわらかくねっとりした里芋をお楽しみください。

¥1,600



- 食物アレルギーをお持ちのお客様は、お気軽にご相談ください。 Should you be allergic to any food ingredients, please ask restaurant manager for assistance.
- 表示料金は消費税、サービス料を含む総額表示となります。 All prices listed are inclusive of service charge and consumption tax unless otherwise stated.
- 仕入れの状況によりまして内容を変更させて頂く場合がございます。 We may change the menu depending on buying situation.

< 焼肴 > Grilled dishes

黒毛和牛網焼き
(味噌ダレ・山わさび・自然海塩)

*Grilled Japanese Wagyu beef
with Miso sauce, Japanese horseradish and salt*
三種類の味でお楽しみください。

A5ランク黒毛和牛 120g ¥11,000
A5 brand Wagyu beef 120g

黒毛和牛 120g ¥8,500
Grilled Japanese Wagyu beef 120g



鰯照り焼き
Grilled yellowtail with Teriyaki sauce
腹身の部分を自家製タレで焼き上げております。

¥2,200



さごし筒切り照り焼き
Grilled spanish mackerel with Teriyaki sauce
筒状に切った身を自家製タレで焼き上げております。

¥2,000



まながつお味噌漬け
Grilled butterfish with Miso
荒味噌に二日間漬け込みしっとりとした柔らかな風味に仕上げております。

¥1,800



< 揚げ物 > Fried dishes

天婦羅三種 (活車海老2尾・魚1貫・野菜4貫)
Assorted Tempura (Prawns, fish and vegetables)
活車海老、魚、野菜の天婦羅です。

¥3,800



追加 活車海老1尾 ¥1,300
Additional prawns



雲子天婦羅
Soft cod roe Tempura
濃厚でクリーミーな鱈の白子の天婦羅です。

¥2,000



河豚唐揚げ
Deep-fried blowfish
中骨ごとぶつ切りした真河豚の唐揚げです。

¥1,900



白魚天婦羅
White fish Tempura
淡白な味わいの中にも旨味と甘味がある天婦羅です。

¥1,800



野菜天婦羅
Assorted vegetable Tempura
ヘルシーな野菜のみの天婦羅です。

¥1,700



- 食物アレルギーをお持ちのお客様は、お気軽にご相談ください。 Should you be allergic to any food ingredients, please ask restaurant manager for assistance.
- 表示料金は消費税、サービス料を含む総額表示となります。 All prices listed are inclusive of service charge and consumption tax unless otherwise stated.
- 仕入れの状況によりまして内容を変更させて頂く場合がございます。 We may change the menu depending on buying situation.

< 小鍋 > *Small hot pot*

黒毛和牛肉すき小鍋 または 黒毛和牛肉しゃぶ小鍋

*Small Sukiyaki hot pot with Japanese Wagyu beef in sweet soy sauce
or small Shabu-shabu hot pot with Japanese Wagyu beef in soup stock*

黒毛和牛を使用した小鍋です。



A5ランク黒毛和牛 120g ¥14,000
A5 brand Wagyu beef 120g

黒毛和牛 120g ¥10,000
Japanese Wagyu beef 120g

追加 A5ランク黒毛和牛 80g ¥8,500 120g ¥12,500
Additional A5 brand Wagyu beef

追加 黒毛和牛肉 80g ¥6,000 120g ¥8,500
Additional Japanese Wagyu beef

細うどん (ご希望の場合はお早めにスタッフまでご注文下さい。) 60g ¥900
Additional Udon noodles



すき焼き小鍋
*Small Sukiyaki hot pot
with Japanese Wagyu beef in sweet soy sauce*

てっちり小鍋

Small hot pot with Japanese puffer fish

とらふぐの甘味や歯ごたえが絶品の小鍋です。 自家製ポン酢でお召し上がりください。

¥7,500



< 酢物 > *Vinegared dishes*

白魚若芽酢

White fish and Wakame seaweed with vinegar

白魚と若芽のさっぱりとした酢の物です。

¥1,800



沖縄県産もずく酢

Mozuku seaweed from Okinawa with vinegar

極細のもずくの食感をお楽しみください。

¥1,150



● 食物アレルギーをお持ちのお客様は、お気軽にご相談ください。 Should you be allergic to any food ingredients, please ask restaurant manager for assistance.
● 表示料金は消費税、サービス料を含む総額表示となります。 All prices listed are inclusive of service charge and consumption tax unless otherwise stated.
● 仕入れの状況によりまして内容を変更させて頂く場合がございます。 We may change the menu depending on buying situation.

< お食事 > *Rice and noodles*

土鍋炊き鰯と占地御飯（二合）

¥3,800



鰯の旨みが染み出た土鍋御飯をお召し上がりください。

銀シャリ土鍋御飯（二合）滋賀県産 こしひかり

¥2,400



Steamed white rice (for 3~4 persons) from Shiga

炊きたての風味をお楽しみください。

京丹波産「赤彩卵」の玉子雑炊

¥2,200



Rice porridge with Sekisairan egg and vegetables

京丹波産「赤彩卵」を使用し吸地で焚き上げた雑炊。

鮭茶漬け

¥1,800



Rice in hot green tea with salmon flake

甘塩仕上げの紅鮭を使用。

海苔茶漬け または 梅茶漬け

¥1,500



Ochazuke served in hot tea (Nori seaweed or Japanese plum)

滋賀県産こしひかり。有明産焼海苔、和歌山県産大梅を使用。

細うどん または 茶そば（温・冷）

¥1,600



Hot Udon noodles or green tea flavored Soba noodles (hot or cold)

うるめ節とサバ節からとったお出汁です。

白御飯 味噌汁 香の物

¥1,500



Steamed white rice, Miso soup and Japanese pickles

滋賀県産こしひかりを使用。

< デザート > *Dessert*

季節のフルーツ

¥1,300

Seasonal fruit

季節のフルーツをご用意しております。内容はスタッフにご確認下さい。

アイスクリーム（バニラ・抹茶・季節のアイス）

¥700



Ice cream

和菓子

¥500

Japanese sweet

季節の和菓子をご用意しております。内容はスタッフにご確認下さい。

- 食物アレルギーをお持ちのお客様は、お気軽にご相談ください。 Should you be allergic to any food ingredients, please ask restaurant manager for assistance.
- 表示料金は消費税、サービス料を含む総額表示となります。 All prices listed are inclusive of service charge and consumption tax unless otherwise stated.
- 仕入れの状況によりまして内容を変更させて頂く場合がございます。 We may change the menu depending on buying situation.