



ご提供いたします料理は9品目のアレルギー表示をしております。
その他、食物アレルギーをお持ちの方はお気軽にご相談ください。

We have a display item of 9 allergen (Crab, Shrimp, Buckwheat, Wheat, Milk, peanut, Egg, walnut, Cashew nut) in our menu. Should you be allergic to any food ingredients, please ask restaurant manager for assistance.

- 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.

< 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



蓴菜酢

Water shield with vinegar

つるんとした舌触りを梅肉の香りと共にお楽しみください。

¥1,300



モロヘイヤお浸し

Boiled mulukhiya with bonito stock

特有の粘りと出汁の旨味が調和した涼やかな味わいです。

¥1,200



法蓮草お浸し

Boiled spinach with bonito stock

鰹出汁の効いた法蓮草のお浸し。

¥1,100



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



上用かん

Grated Japanese yam set with agar

寒天で固めた山芋を旨出汁でお召し上がりください。

¥1,100



< 御椀 > Soup

あこう椀ちり 色紙冬瓜 椎茸 蓴菜

Savory clear soup with red grouper

上品で透明感のある旨味とふっくらとした良質が楽しめる椀物です。

¥2,500



鰻安平

Savory clear soup with pike conger

鰻の上品な旨味とふんわりとした食感を楽しめます

¥2,200



玉蜀黍すり流し 鰻 白玉

Corn purée soup with pike conger

玉蜀黍の甘味と出汁の旨味が絶妙な椀物です。

¥2,100



- 食物アレルギーをお持ちのお客様は、お気軽にご相談下さい。 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でお召し上がり下さい。

¥6,500



天然鯛薄造り

Thinly sliced sea bream

しっかりとした歯ごたえと強い旨味、自家製ポン酢でお召し上がり下さい。

¥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



十束鰹

Horse mackerel Sashimi

濃厚でまろやかな味をお楽しみ下さい。

¥4,000

天然鯛造り

Sea bream Sashimi

上品な甘味と噛むほどに旨味が広がります。

¥3,800

< 焚合・蒸し物・煮付 > Simmered dishes

小芋(温・冷)

Simmered young tuber (hot or cold)

振り柚子を掛けた優しい味の煮物です。

¥2,500



鰻東寺巻き

Simmered eel rolled in Yuba

湯葉で鰻を包み柔らかく焼き上げております。

¥2,500



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



冷し丸茄子煮浸し 山芋利休庵掛け

Chilled simmered egg plant with yam and sesame saucer

冷たい丸茄子の上に山芋の利久庵が掛かっております。

¥2,000



蓮根饅頭

Lotus root dumpling with sticky sauce

鶏のそぼろをすり卸した蓮根で包み込んでいます。べっこう庵でお召し上がりください。

¥1,800



湯葉焚き

Simmered Yuba

出汁を含んだ湯葉のやさしい味わいをお楽しみ下さい。

¥1,500



- 食物アレルギーをお持ちのお客様は、お気軽にご相談下さい。 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下さい。

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



鰻蒲焼き

Grilled eel with sweet soy-based sauce
関東風の背開き蒸しの工程でダレを掛け焼き上げております。

¥5,500



活鮎塩焼き

Grilled sweetfish with salt
爽やかな香りとほろ苦さ、夏ならではの活鮎をご堪能ください。

¥2,800



若狭鰯若狭焼き

Grilled Wakasa flounder with Wakasa style
上品な旨味の若狭鰯を香ばしく焼き上げました。

¥2,800



さざえ
糸螺壺焼き

Grilled turban shell
さざえの食感、香り、旨みをお楽しみください

¥1,700



< 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
Additional prawns

¥1,300



玉蜀黍と海老のかき揚げ

Deep-fried corn and shrimp
玉蜀黍の甘味と海老の旨味を楽しめる一品です。

¥2,200



無花果揚げ出し

Deep-fried fig in dashi broth
とろける食感と優しい甘みと出汁の旨味が溶け合う上品な味わい。

¥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、お気軽にご相談下さい。 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
Additional A5 brand Wagyu beef

80g 8,500 120g 12,500

追加 黒毛和牛肉
Additional Japanese Wagyu beef

80g 6,000 120g 8,500

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。)
Additional Udon noodles

60g 900



すき焼き小鍋

*Small Sukiyaki hot pot
with Japanese Wagyu beef in sweet soy sauce*

< 酢物 > *Vinegared dishes*

鱧ちり

Boiled pike conger

湯引きした鱧を梅肉と酢味噌でお召し上がりください。

2,800



蛸湯洗い

Chilled blanched octopus

生の蛸をさっと湯にくぐらせることで食感と甘みが際立ちます。

2,500



雑魚若芽酢

Vinegared small fish and Wakame seaweed

潮の香りと酢のさっぱり感が楽しめる一品です。

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*

土鍋炊き釜揚げしらすとミニトマト御飯 (二合)
Boiled whitebait and tomato rice served by earthen pot (for 3~4 persons)
しらすの塩気とトマトの甘酸っぱさが絶妙な夏向けの一品です。



3,800

冷し素麺
Child Somen noodles

喉ごし良く清涼感のある素麺をお楽しみください。



2,500

銀シャリ土鍋御飯 (二合) 滋賀県産 こしひかり
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。



2,400

京丹波産「赤彩卵」の玉子雑炊
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。



2,200

鮭茶漬け
Rice in hot green tea with salmon flake
甘塩仕上げの紅鮭を使用。



1,800

細うどん または 茶そば (温・冷)
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。



1,600

海苔茶漬け または 梅茶漬け
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。



1,500

白御飯 味噌汁 香の物
Steamed white rice, Miso soup and Japanese pickles
滋賀県産こしひかりを使用。



1,500

< デザート > *Dessert*

季節のフルーツ
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。

1,300

アイスクリーム(バニラ・抹茶)
Ice cream (Vanilla or Matcha)



700

和菓子
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。

500

- 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.