

APPETIZERS

Iwai sakana, 9 kinds of delicacies
Snow crab, steamed black rice
Sea bream, egg yolk, mustard sauce, bamboo shoot
Homemade dried mullet roe, grated radish with perilla
Kelp with herring roe, dried bonito flakes
Sea bream sushi

前菜

祝い肴九重盛り	¥3,190
毛蟹 黒米おこわ	¥4,290
真鯛昆布香 黄身辛子和へ 筍	¥2,750
自家製唐墨 紫蘇卸し	¥2,420
子持ち昆布 枯本節	¥2,090
真鯛昆布 握り寿司	¥3,410

SASHIMI

Assorted sashimi
Bluefin tuna toro
Bluefin tuna chutoro
Bluefin tuna akami
Grouper
Yellowtail
Squid
Kuruma prawn
Sea urchin

刺身

造り盛り合わせ	¥7,590
本鮪とろ	¥6,160
本鮪中とろ	¥6,160
本鮪赤身	¥3,850
九絵	¥4,290
寒鰯	¥3,520
煽り烏賊	¥5,610
車海老	¥2,860
生うに	¥4,730

BLOWFISH DELICACIES

Blowfish aspic
Boiled blowfish skin
Thinly sliced blowfish sashimi
Deep fried blowfish, Japanese chili
Hot pot blowfish, vegetables
Blowfish porridge

ふく一品料理

煮凝り	¥2,860
湯引き	¥3,190
薄造り	¥10,780
鬼衣揚げ 青伏見唐辛子	¥5,390
ちり鍋	¥10,560
雑炊セット	¥2,310

GRILLED

家喜物

Butterfish, salmon roe, egg yolk, Japanese chili
Japanese beef tenderloin, burdock, shimeji

真奈鰹 いくら黄身たれ 青伏見唐辛子 ¥6,380
和牛フィレ炙り焼き 堀川牛蒡 大黒占地 ¥12,100

SIMMERED

多喜合

Hot pot, Japanese beef sirloin, Shogoin radish
Beef tongue, scallop, burdock
Clear soup, tilefish, Shogoin turnip, shimeji
Ohmi beef sirloin “shabu-shabu”, vegetables
Ozoni, white miso soup (From January 1st to January 3rd)

和牛サーロイン汁しゃぶ 聖護院大根 ¥5,720
牛たん柔らか煮 帆立 堀川牛蒡 ¥4,950
清汁仕立椀 甘鯛 聖護院蕪 大黒占地 ¥2,310
近江牛サーロインしゃぶしゃぶ 野菜各種 ¥11,000
お雑煮 (1月1日～1月3日まで) ¥2,090

SHOKUJI

食事

Steamed rice, broiled eel, scrambled egg
Steamed rice in kelp broth, sakura shrimp, baby sardine
Soba noodles, sakura shrimp, sesame broth, seaweed

鰻蒲焼き玉締めご飯 汁 香の物 ¥3,300
桜海老と釜揚げしらすの茶漬け 香の物 ¥2,530
胡麻汁蕎麦 桜海老 もみ海苔 ¥2,420

DESSERTS

デザート

Fuji persimmon, rice tiramisu
Musk melon, hojicha ice cream

富士柿 お米のティラミス ¥1,540
マスクメロン 焙じ茶アイスクリーム ¥2,860

アレルギー食材や食事制限についてのご要望、また、米飯類・米加工品の産地情報の提供につきましてはスタッフへお申しつけください。
料金には消費税が含まれており、別途 15% のサービス料を頂戴いたします。

Please let us know if you have any food allergies, special dietary requirements or inquiries about rice-based foods.
Prices are tax inclusive and subject to 15% service charge