

APPETIZER

Assorted Japanese delicacies
逸 - Steamed abalone, botan shrimp, water shield, irizake jelly
逸 - Steamed rice, hair crab, seaweed
Butterfish, lightly fried eggplant, Fushimi Japanese chili
Sweet corn, egg tofu, sea urchin
Homemade dried mullet roe, grated radish with perilla
Kelp with herring roe, dried bonito flakes
逸 - Pike eel sushi

前菜

前菜九品盛り ¥3,080
蒸し鮑 牡丹海老 蓴菜 煎り酒ゼリー ¥4,620
飯蒸し 毛蟹汐蒸し 青さ海苔 ¥2,530
えぼ鯛 山科茄子薄衣揚げ 伏見唐辛子揚げ炙り ¥2,640
氷室玉蜀黍玉子豆腐 生うに ¥2,310
自家製唐墨 ¥3,190
子持ち昆布 花鱈 ¥2,530
鱧棒寿司 ¥4,840

SASHIMI

Assorted sashimi
Bluefin tuna toro
Bluefin tuna chutoro
Bluefin tuna akami
Bluefin tuna sukimi
逸 - Bonito
逸 - Amberjack
Grouper
Squid
Botan shrimp
Sea urchin

刺身

造り盛り合わせ ¥7,480
本鮪とろ ¥6,160
本鮪中とろ ¥6,160
本鮪赤身 ¥3,850
本鮪すき身 ¥3,300
鱈 ¥3,850
間八 ¥1,980
羽太 ¥3,190
煽り烏賊 ¥4,290
牡丹海老 ¥3,190
生うに ¥4,620

GRILLED

焼物

逸 - Young ayu fish, tade green vinaigrette
逸 - Threeline grunt, fig, sesame, Japanese pepper
Broiled eel, sweet kabayaki sauce, Fushimi Japanese chili
Rosy seabass rockfish
Japanese beef tenderloin

若鮎炭火焼き 蓼酢 ¥4,400
いさき実山椒焼き 無花果胡麻浸し ¥3,190
鰻蒲焼き 伏見唐辛子 ¥6,380
のど黒酒汐焼き ¥10,450
和牛フィレ炙り焼き ¥12,100

SIMMERED

煮物

逸 - Hot pot, pike eel, hard clam, mizuna, shiitake
Hot pot, alfonsino, surf clam, Kyoto Kamo eggplant, grated radish
逸 - Steamed tilefish, oil, taro stem, young fern shoots
逸 - Alfonsino
Kinki rockfish
Clear soup, pike eel, water shield

鱧と蛤はりはり鍋 水菜 王様しいたけ ¥8,690
羹鍋 金目鯛 北寄貝 賀茂茄子 ¥7,590
甘鯛オイル蒸し 白芋茎 ぜんまい ¥5,280
金目鯛煮つけ ¥5,720
きんき煮つけ ¥7,590
丸仕立椀 鱧葛打ち 蓴菜 ¥2,750

SHOKUJI

食事

逸 - Steamed rice, guinea fowl, wild vegetables, Japanese pickles
逸 - Steamed rice, marinated horse mackerel, Japanese pickles
Steamed rice, Japanese beef sirloin, Japanese pickles
Soba noodles, market fish tempura, sesame broth
Steamed rice, kelp broth, plum or seaweed

ホロホロ鳥と山菜釜炊きご飯 汁 香の物 ¥5,060
鱈漬けご飯 汁 香の物 ¥2,970
和牛サーロイン鋤煮ご飯 汁 香の物 ¥3,190
胡麻汁蕎麦 鮮魚天婦羅 ¥2,750
お茶漬け 梅 または 海苔 香の物 ¥1,760

DESSERT

デザート

Daigo tofu, plum jam, white wine
Jellied matcha soy milk, red bean, white sesame soup
Fig, red wine compote, red wine jelly

醍醐豆腐 白ワイン蜜煮の青梅ジャム ¥1,320
抹茶豆乳水無月 粒あん 白胡麻スープ ¥1,100
無花果 赤ワイン蜜煮ゼリー ¥1,540

逸 - Chef's recommendation

料理長おすすめの逸品

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.