

SHIKI 織

Seared scallop, kuruma prawn, simmered Chinese chive, mibuna		帆立炙り 車海老汐煎り 黄韭と壬生菜浸し
Cod milt tofu, deep fried ginkgo nut, broth	向付三種	雲子豆腐 揚げ銀杏 美味出汁
Bluefin tuna, horse mackerel sashimi		本鮪 鰹
Clear soup, tilefish, turnip, lily bulb, kikurage	お椀	薄葛仕立 甘鯛蕪蒸し 百合根 木耳
Grilled yellowtail, Shogoin radish, butterbur sprout	焼物	寒鰯若狭焼き 聖護院大根 蒟の臺
Hot pot, guinea fowl, seri, leek, wheat bran	進肴	ホロホロ鳥の水炊き 芹 下仁田葱 車麩
Steamed rice, deep fried sakura shrimp, yam bulblets	食事	桜海老と零余子の天ばら 汁 香の物
Strawberry daifuku, green tea, custard sauce	デザート	苺大福 煎茶仕立て 黄身ソース
¥18,480		

RAKU 楽

Snow crab, carrot, cucumber, apple vinaigrette jelly	先付	香箱蟹 金時人参 胡瓜 林檎酢ゼリー
Cod milt tofu, deep fried ginkgo nut, grated turnip broth	向付	雲子豆腐 揚げ銀杏 蕪餡
Clear soup, today's market fish, Japanese radish	お椀	清汁仕立 本日の鮮魚一汐 源助大根
Bluefin tuna, horse mackerel, botan shrimp sashimi	造り	本鮪 鰹 牡丹海老
Hassun, 9 kinds of delicacies	八寸	九品盛り
Grilled Spanish mackerel, Japanese radish, butterbur sprout	焼物	活鰯酒汐焼き 姫大根昆布締め 蒟の臺
Hot pot, wild boar, Shogoin turnip, burdock, white miso	進肴	猪の白味噌仕立鍋 聖護院蕪 ささがき牛蒡
Steamed rice, deep fried sakura shrimp, miso soup	食事	桜海老釜炊きご飯 汁 香の物
Pear paste, yogurt mousse	デザート	洋梨の摺り流し ヨーグルトムース
¥25,300		

ZUI 瑞

Simmered abalone, kuruma prawn, Chinese chive, mibuna	先付	蝦夷鮑松前蒸し 車海老汐煎り 黄韭と壬生菜浸し
Snow crab, carrot, cucumber, apple vinaigrette jelly	向付	香箱蟹 金時人参 胡瓜 林檎酢ゼリー
Clear soup, butterfish, Shogoin turnip, bok choy	お椀	清汁仕立 活けえぼ鯛 聖護院蕪 姫青梗菜
Bluefin tuna, grouper, squid sashimi	造り	本鮪 活べ羽太 煽り烏賊
Hassun, 9 kinds of delicacies	八寸	九品盛り
Grilled tilefish, marinated salmon roe	焼物	白甘鯛若狭焼き いくら醤油漬け
Grilled Japanese beef tenderloin, vegetables	進肴	和牛フィレ炙り 青朴葉包み焼き 温野菜
Steamed rice, smoked salmon, baby sardine	食事	温燻鮭と釜揚げしらす釜炊きご飯 汁 香の物
Daishiro persimmon, hojicha ice cream, custard sauce	デザート	代白柿 焙じ茶アイスクリーム 黄身ソース

¥35,200

SHUN 旬

Seared scallop, kuruma prawn, Chinese chive, mibuna	先付	帆立炙り 車海老汐煎り 黄韭と壬生菜浸し
Cod milt tofu, deep fried ginkgo nut, grated turnip broth	向付	雲子豆腐 揚げ銀杏 蕪餡
Bluefin tuna, horse mackerel, botan shrimp sashimi	造り	本鮪 鰹 牡丹海老
Ohmi beef sirloin “shabu-shabu”, vegetables	お鍋	近江牛サーロインのしゃぶしゃぶ 野菜各種
Egg noodles	食事	特製月光麺
Daishiro persimmon, hojicha ice cream, custard sauce	デザート	代白柿 焙じ茶アイスクリーム 黄身ソース

¥23,100

YOH 曜

Blowfish aspic	先付	ふぐ皮の煮凝り
Grilled blowfish milt	焼物	ふぐ白子焼き
Thinly sliced blowfish sashimi	造り	ふぐ薄造り
Deep fried blowfish, Japanese chili	揚げ物	ふぐ鬼衣揚げ 二色伏見唐辛子
Hot pot, blowfish, vegetables	ちり鍋	ちり鍋 野菜各種
Porridge, egg, leek, Japanese pickles	食事	雑炊 玉子 鴨頭葱 香の物
Daishiro persimmon, hojicha ice cream, custard sauce	デザート	代白柿 焙じ茶アイスクリーム 黄身ソース

¥35,200

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