

SHIKI 織

Japanese beef round, natane, egg yolk mustard, shiitake		和牛もも 京菜種黄身辛子和へ 椎茸
Carrot paste, deep fried scallop, mountain caviar	向付三種	雪の下人参摺り流し 帆立鬼衣揚げ とんぶり
Tuna, sea bream sashimi		鮪 真鯛
Clear soup, yellowtail, Shogoin radish, seri green, maitake	お椀	金波仕立 鰯一汐 聖護院大根 芹 舞茸
Grilled tilefish, simmered cabbage, Fushimi chili	焼物	甘鯛若狭焼き 雪の下キャベツ煮浸し 伏見唐辛子
Hot pot, short necked clam, seaweed, market fish dumpling	進肴	横綱あさりと新わかめ潮鍋 天然魚つくね
Steamed rice, guinea fowl, soft scrambled egg	食事	ホロホロ鳥玉締めご飯 汁 香の物
Hojicha pudding, strawberry, brown sugar syrup	デザート	焙じ茶プリン 苺 黒蜜

¥18,480

RAKU 楽

Simmered abalone, sea urchin, grated yum broth, leek	先付	蝦夷鮑松前蒸し 生うに 蒸し出汁とろろ 芽葱
Market fish pickle in vinegar, natane, egg yolk mustard	向付	駿河湾より本日の鮮魚酢メ 京菜種黄身辛子和へ
White miso soup, quail meatloaf, burdock, carrot	お椀	白味噌仕立 鶉つくね 堀川牛蒡 金時人参
Tuna, grouper, sweet prawn sashimi	造り	鮪 九絵 甘海老
Hassun, 9 kinds of delicacies	八寸	九品盛り
Tempura, Spanish mackerel, broccoli, lotus root, broth	焼物	活け鱈天婦羅 ブロッコリー 蓮根 美味出汁
Hot pot, Japanese beef sirloin, seri green, grated radish	進肴	和牛サーロインと白神の芹霽鍋 蓬麩
Steamed rice, yellowtail, radish, miso soup, Japanese pickles	食事	鰯大根釜炊きご飯 汁 香の物
Sake lees mousse, mandarin white wine compote, matcha sauce	デザート	酒粕ムース みかん白ワイン蜜煮 抹茶ソース

¥25,300

ZUI 瑞

Simmered abalone, sea urchin, grated yum broth, leek	先付	蝦夷鮑松前蒸し 生うに 蒸し出汁とろろ 芽葱
Snow crab, Shogoin radish, crab innards	向付	加能蟹汐煎り 蟹出汁風呂吹き 聖護院大根 蟹味噌たれ
Soft shelled turtle soup, soft shelled turtle dumpling, shiitake	お椀	すっぽん丸仕立 すっぽん真薯 椎茸 雪の下葱
Bluefin tuna, grouper, squid sashimi	造り	本鮪 九絵 煽り烏賊
Hassun, 9 kinds of delicacies	八寸	九品盛り
Grilled tilefish, grated radish broth	焼物	白甘鯛若狭焼き 雪の下大根卸し出汁
Grilled Japanese beef tenderloin, Fushimi chili, burdock sauce	進肴	和牛フィレ炙り焼き 青伏見唐辛子 牛蒡ソース
Steamed rice, yellowtail, radish, miso soup, Japanese pickles	食事	鰯大根釜炊きご飯 汁 香の物
Jellied apple compote, white wine, vanilla ice cream	デザート	林檎白ワイン蜜煮ゼリー寄せ バニラアイスクリーム

¥35,200

SHUN 旬

Seared scallop, sea urchin, grated yum broth, leek	先付	帆立炙り 生うに 蒸し出汁とろろ 芽葱
Market fish pickle in vinegar, natane, egg yolk mustard	向付	駿河湾より本日の鮮魚酢め 京菜種黄身辛子和へ
Tuna, sea bream, sweet prawn sashimi	造り	鮪 真鯛 甘海老
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
Jellied apple compote, white wine, vanilla ice cream	デザート	林檎白ワイン蜜煮ゼリー寄せ バニラアイスクリーム

¥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, Fushimi chili	揚げ物	ふぐ鬼衣揚げ 青伏見唐辛子
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
Jellied apple compote, white wine, vanilla ice cream	デザート	林檎白ワイン蜜煮ゼリー寄せ バニラアイスクリーム

¥35,200