

SHIKI 織

White sesame tofu dumpling, okra, perilla seeds soy sauce	先付	純白胡麻豆腐茶巾 おくら 荳胡麻醬油
Seared barracuda sushi, dried mullet roe	向付	かます炙り生寿司 唐墨
Clear soup, grouper, potato dumpling, winter melon	お椀	潮仕立 羽太一汐 馬鈴薯餅 冬瓜
Bluefin tuna, horse mackerel, sweet prawn sashimi	造り	本鮪 縹鮪 甘海老
Grilled ayu fish, tade green vinaigrette, lightly fried eggplant	焼物	鮎炭火焼き 蓼酢 山科茄子薄衣揚げ 生うに
Simmered beef tongue, mussels, white asparagus	進肴	牛タン柔煮 カラス貝汐煮 白アスパラガス
Steamed rice, sesame, cold kelp broth, marinated bonito	食事	冷やし胡麻茶漬け 漬け鰹 香の物
Tomato sorbet, honey, mascarpone sauce	デザート	トマトシャーベット 蜂蜜とマスカルポーネソース

¥18,480

RAKU 楽

White sesame tofu dumpling, sea urchin, perilla seeds soy sauce	先付	純白胡麻豆腐茶巾 生うに 荳胡麻醬油
Horse mackerel, egg yolk vinaigrette, cucumber, Japanese chili	向付	鮪黄身酢和へ 胡瓜 青万願寺唐辛子
Clear soup, pike eel, water shield, melon	お椀	清汁仕立 鱧葛打ち 蓴菜 小メロン
Bluefin tuna, seared market fish, squid sashimi	造り	本鮪 鮮魚炙り 煽り烏賊
Hassun, 9 kinds of delicacies	八寸	九品盛り
Grilled black gnomefish, simmered kinjiso, edamame	焼物	黒むつ酒汐焼き 金時草浸し 枝豆
Simmered Japanese beef sirloin, eggplant, onion, grated radish broth	進肴	和牛サーロイン 山科茄子 玉ねぎ 卸し出汁
Steamed rice, sesame, cold kelp broth, marinated bonito	食事	冷やし胡麻茶漬け 漬け鰹 香の物
or		または
Hiyamugi noodles, deep fried ayu fish from Sho river		生冷や麦 庄川の鮎唐揚げ
Jellied soy milk, plum, brown sugar syrup, soybean flour	デザート	呉豆腐 青梅蜜煮 黒蜜 黄な粉

¥25,300

ZUI 瑞

Horse mackerel, egg yolk vinaigrette, cucumber, Japanese chili	先付	鰯黄身酢和へ 胡瓜 青万願寺唐辛子
Seared pike eel, plum, broth	向付	鱧焼霜炭の香 叩き梅 出汁スープ
Clear soup, sea bream, noodle, winter melon	お椀	清汁仕立 花鯛 素麺 冬瓜
Bluefin tuna, flathead, sweet prawn sashimi	造り	本鮪 鱈昆布香 甘海老
Hassun, 9 kinds of delicacies	八寸	九品盛り
Grilled rosy seabass, lightly fried eggplant, sea urchin	焼物	のど黒酒汐焼き 山科茄子薄衣揚げ 生うに
Seared Japanese beef tenderloin, asparagus, zucchini	進肴	和牛フィレ炙り焼き アスパラガス ブッキーニ
Steamed rice, sweet corn, market fish, Japanese pickles	食事	玉蜀黍釜炊きご飯 鮮魚 汁 香の物
Matcha kudzu starch noodles, brown sugar syrup	デザート	抹茶葛切り 黒蜜

¥35,200

SHUN 旬

White sesame tofu dumpling, sea urchin, perilla seeds soy sauce	先付	純白胡麻豆腐茶巾 生うに 荳胡麻醬油
Horse mackerel, egg yolk vinaigrette, cucumber, Japanese chili	向付	鰯黄身酢和へ 胡瓜 青万願寺唐辛子
Bluefin tuna, seared market fish, squid sashimi	造り	本鮪 鮮魚炙り 煽り烏賊
Omi 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
Tomato sorbet, honey, mascarpone sauce	デザート	トマトシャーベット 蜂蜜とマスカルポーネソース

¥23,100

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.