

KOZUE 梢

Deep fried sesame tofu, snow crab, cod roe broth	先付	揚げ胡麻豆腐 津合蟹 助子餡
Clear soup, yellowtail, Shogoin radish, shiitake, seri green	お椀	金波仕立 鰯一汐 聖護院大根 椎茸 芹
Bonito, sea bream sashimi	一の重	造り 鰹 真鯛
Japanese delicacies		猪口 口取十品
Grilled Spanish mackerel, Japanese pepper, carrot, turnip	二の重	鱈山椒焼き 玉人参 玉蕪
Simmered market fish dumpling, Chinese cabbage, shiitake		天然魚のつくね 白菜 椎茸 九条葱
Deep fried shrimp dumpling, chili		海老真薯 青唐辛子
Steamed rice, baby sardine, Japanese pickles		黒米ご飯 釜揚げしらす 香の物
Hojicha pudding, brown sugar syrup	デザート	焙じ茶蕎麦猪ロプリン 黒蜜

¥7,480

SOU 相

Broiled eel, sweet kabayaki sauce, steamed rice	鰻井	鰻蒲焼 粉山椒
Bonito, sea bream sashimi	造り	鰹 真鯛
Deep fried sesame tofu, cod roe broth	小鉢	揚げ胡麻豆腐 助子餡
Simmered radish, wheat bran, spinach, miso	煮物	風呂吹き雪の下大根含め 車麩 ほうれん草
Miso soup, seaweed, nameko	汁	布海苔 滑子
Japanese pickles	香の物	近江漬け 大根糠付け 胡瓜糠付け 昆布有馬煮
Fuji persimmon, vanilla ice cream, custard sauce	デザート	富士柿 バニラアイスクリーム 黄身ソース

¥8,250

TENDON 天井

Deep fried sesame tofu, cod roe broth	小鉢	揚げ胡麻豆腐 助子餡
Bonito, sea bream sashimi	造り	鰹 真鯛
Simmered Japanese radish, wheat bran, spinach, miso	煮物	風呂吹き雪の下大根含め 車麩 ほうれん草
Steamed rice, deep fried prawn, market fish, vegetables	天井	海老 本日の鮮魚 蓮根 茄子 舞茸 海苔
Miso soup, seaweed, nameko	汁	布海苔 滑子
Japanese pickles	香の物	近江漬け 大根糠付け 胡瓜糠付け 昆布有馬煮
Fuji persimmon, vanilla ice cream, custard sauce	デザート	富士柿 バニラアイスクリーム 黄身ソース

¥4,620

TEKI 滴

Carrot paste, deep fried scallop, mountain caviar	先付	雪の下人参摺り流し 帆立鬼衣揚げ とんぶり
Clear soup, barracuda, turnip, shiitake	お椀	丸仕立 かます一汐 小蕪 椎茸
Bonito, sea bream sashimi	造り	鰹 真鯛
Simmered Japanese radish, wheat bran, spinach, miso	煮物	風呂吹き雪の下大根含め 車麩 ほうれん草
Hot pot, Japanese beef sirloin, vegetables	進肴	和牛サーロイン汁しゃぶ 雪の下キャベツ 牛蒡
or		または
Grilled Japanese beef rump cap, vegetables		和牛イチボ朴葉焼き 温野菜
Soba noodles, grilled mushroom, grated radish broth	食事	ぶっかけ蕎麦 舞茸 占地 滑子 卸し出汁
Fuji persimmon, vanilla ice cream, custard sauce	デザート	富士柿 バニラアイスクリーム 黄身ソース

¥10,780

KEI 景

Japanese beef round, natane, egg yolk mustard	先付	和牛もも 京菜種黄身辛子和へ
White miso soup, smoked salmon, burdock, carrot	お椀	白味噌仕立 温薫鮭 堀川牛蒡 金時人参
Bonito, sea bream, squid sashimi	造り	鰹 真鯛 煽り烏賊
Hassun, 7 kinds of delicacies	八寸	七品盛り
Tempura, Spanish mackerel, broccoli, lotus root, broth	焼物	活け鰯天婦羅 ブロッコリー 蓮根 美味出汁
Hot pot, Iwanami pork belly, leek, maitake	進肴	岩波豚しゃぶ薬鍋 雪の下葱 舞茸
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	デザート	酒粕ムース みかん白ワイン蜜煮 抹茶ソース

¥13,750

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