

KOZUE 梢

Roasted duck breast, cucumber, tomato, grated radish	先付	合鴨コース 胡瓜 とまと かぼす卸し和へ
Clear soup, sea bass, potato dumpling	お椀	清汁仕立 鱸葛打ち 馬鈴薯餅
Bonito, squid sashimi, soft boiled egg	一の重	造り 鰹 煽り烏賊 温玉
Japanese delicacies		猪口 口取十品
Grilled flounder, pickled red bell pepper	二の重	からす鰯山椒焼き 赤パプリカ甘酢漬け
Simmered market fish, eggplant, deep fried tofu		鮮魚煮卸し 山科茄子 揚げ豆腐
Deep fried pumpkin dumpling, minced chicken		南瓜おかき揚げ 鶏そぼろ
Steamed rice, Japanese chili, Japanese pickles		万願寺唐辛子ご飯 香の物
Jellied soy milk, brown sugar syrup, soybean flour	デザート	呉豆腐 黒蜜 黄な粉

¥7,480

SOU 相

Broiled eel, sweet kabayaki sauce, steamed rice	鰻井	鰻蒲焼 粉山椒
Bonito, horse mackerel sashimi	造り	鰹 縞鰯
White sesame tofu dumpling, broth	小鉢	純白胡麻豆腐茶巾 旨出汁
Simmered eggplant, taro, deep fried tofu, green beans	煮物	山科茄子 石川小芋 揚げ豆腐 隠元
Miso soup, shijimi clam, green onion	汁	蜆 鴨頭葱
Japanese pickles	香の物	水茄子 勘次郎胡瓜糠漬け 昆布有馬煮
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

¥8,250

YUH 游

6 kinds of sashimi	造り	六種
Simmered market fish, burdock, green beans	煮物	鮮魚当座煮 牛蒡 隠元
Clear soup, market fish, potato dumpling, winter melon	お椀	清汁仕立 鮮魚 馬鈴薯餅 冬瓜
Steamed rice	食事	白ご飯
Japanese pickles	香の物	水茄子 勘次郎胡瓜糠漬け 昆布有馬煮

¥4,620

TEKI 滴

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
Clear soup, market fish, noodle, winter melon	お椀	清汁仕立 鮮魚一汐 素麵 冬瓜
Bonito, horse mackerel sashimi	造り	鰹 縞鰹
Simmered eggplant, taro, deep fried tofu	煮物	山科茄子 石川小芋 揚げ豆腐
Hot pot, Japanese beef sirloin, green onion, shiitake	進肴	和牛サーロイン汁しゃぶ 九条葱 王様しいたけ
or		または
Grilled Japanese beef rump cap, vegetables		和牛イチボ朴葉焼き 温野菜
Hiyamugi noodles, deep fried ayu fish from Sho river	食事	生冷や麦 庄川の鮎唐揚げ
Jellied soy milk, brown sugar syrup, soybean flour	デザート	呉豆腐 黒蜜 黄な粉

¥10,780

KEI 景

Market fish, Japanese chili, grated radish, kabosu	先付	鮮魚 青万願寺唐辛子 かぼす卸し和へ
Clear soup, pike eel, water shield	お椀	清汁仕立 鱧葛打ち 蓴菜
Bonito, horse mackerel, sweet prawn sashimi	造り	鰹 縞鰹 甘海老
Hassun, 7 kinds of delicacies	八寸	七品盛り
Grilled black gnomefish, simmered kinjiso	焼物	黒むつ酒汐焼き 金時草浸し
Simmered Japanese beef sirloin, eggplant, 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, sweet corn, miso soup, Japanese pickles	食事	玉蜀黍釜炊きご飯 汁 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

¥13,750

YAKU 益

White sesame tofu dumpling, broth	小鉢	純白胡麻豆腐茶巾 旨出汁
Bonito, horse mackerel sashimi	造り	鰹 縞鯨
Simmered eggplant, taro, deep fried tofu, green beans	煮物	山科茄子 石川小芋 揚げ豆腐 隠元
Steamed rice, tempura, prawn, market fish, vegetables	天井	海老 鮮魚 野菜各種
Miso soup, shijimi clam, green onion	汁	蜆 鴨頭葱
Japanese pickles	香の物	水茄子 勘次郎胡瓜糠漬け 昆布有馬煮
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

¥4,620

REI 霽

Simmered market fish, burdock, green beans	煮物	鮮魚当座煮 牛蒡 隠元
Tempura, prawn, market fish, eggplant, Japanese chili	天麩羅	天使海老 鮮魚 山科茄子 青唐辛子
Soba noodle	蕎麦	更科蕎麦

¥3,300

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