

## KOZUE 梢

Egg tofu, prawn, broth jelly	先付	玉子豆腐 天使海老 美味出汁ゼリー
Clear soup, market fish, Japanese radish, kikurage	お椀	清汁仕立 鮮魚一汐 大根 白木耳
Bonito, amberjack sashimi	一の重	造り 鰹 間八
Japanese delicacies		猪口 口取十品
Grilled threeline grunt, pickled Japanese shallot	二の重	いさき酒汐焼き らっきょ甘酢漬け
Simmered herring, eggplant, shintorina		鰯茄子 新取菜
Deep fired sweet corn dumpling, Japanese chili		玉蜀黍真薯 青唐辛子
Steamed rice, salmon, mitsuba, Japanese pickles		時不知ご飯 三つ葉 香の物
Jellied matcha soy milk, red bean, white sesame soup	デザート	抹茶豆乳水無月 粒あん 白胡麻スープ

¥7,480

## SOU 相

Broiled eel, sweet kabayaki sauce, steamed rice	鰻井	鰻蒲焼 粉山椒
Bonito, amberjack sashimi	造り	鰹 間八
Sweet corn, egg tofu, okra, broth jelly	小鉢	玉蜀黍玉子豆腐 オクラ 美味出汁ゼリー
Simmered herring, eggplant, shintorina	煮物	鰯茄子 新取菜
Miso soup, shijimi clam, leek	汁	蜆 鴨頭葱
Japanese pickles	香の物	胡瓜糠漬け 大根糠漬け 昆布有馬煮
Daigo tofu, brown sugar ice cream, white sesame sauce	デザート	醍醐豆腐 黒糖アイスクリーム 白胡麻ソース

¥8,250

## YAKU 益

Sweet corn, egg tofu, okra, broth jelly	小鉢	玉蜀黍玉子豆腐 オクラ 美味出汁ゼリー
Bonito, amberjack sashimi	造り	鰹 間八
Simmered herring, eggplant, shintorina	煮物	鰯茄子 新取菜
Steamed rice, tempura, prawn, market fish, vegetables	天井	海老 鮮魚 野菜各種
Miso soup, shijimi clam, leek	汁	蜆 鴨頭葱
Japanese pickles	香の物	胡瓜糠漬け 大根糠漬け 昆布有馬煮
Daigo tofu, brown sugar ice cream, white sesame sauce	デザート	醍醐豆腐 黒糖アイスクリーム 白胡麻ソース

¥4,620

## TEKI 滴

Prawn, threeline grunt, vinegared miso	先付	天使海老 いさき昆布締め 酢味噌和へ
Clear soup, market fish, Japanese radish, kikurage mushrooms	お椀	清汁仕立 鮮魚一汐 大根 白木耳
Bonito, amberjack sashimi	造り	鰹 間八
Simmered herring, eggplant, shintorina	煮物	鰯茄子 新取菜
Hot pot, Japanese beef sirloin, mizuna, shiitake	進肴	和牛サーロインはりはり鍋 水菜 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
Soba noodles, market fish tempura, sesame broth	食事	胡麻汁蕎麦 鮮魚天婦羅
Daigo tofu, plum jam, white wine	デザート	醍醐豆腐 白ワイン蜜煮の青梅ジャム

¥10,780

## KEI 景

Sweet corn, egg tofu, sea urchin, okra	先付	氷室玉蜀黍玉子豆腐 生うに オクラ
Clear soup, duck breast, Kyoto kamo eggplant, tsuruna	お椀	丸仕立 合鴨葛打ち 賀茂茄子 つる菜
Bonito, amberjack, squid sashimi	造り	鰹 間八 煽り烏賊
Hassun, 7 kinds of delicacies	八寸	七品盛り
Grilled threeline grunt, simmered fig, sesame, Japanese pepper	焼物	いさき実山椒焼き 無花果胡麻浸し
Hot pot, pike eel, water shield, mizuna, shiitake	進肴	鱧と蓴菜はりはり鍋 水菜 王様しいたけ
Steamed rice, market fish, Japanese pickles, miso soup	食事	鮮魚釜炊きご飯 汁 香の物
Daigo tofu, plum jam, white wine	デザート	醍醐豆腐 白ワイン蜜煮の青梅ジャム

¥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