

本日の一品料理

-前菜-

万願寺とじゃこの炒り煮 ¥1,200
Simmered Manganji pepper,
dried baby sardines

菊菜と菊花のお浸し ¥1,000
Boiled garland chrysanthemum

鯛塩辛 ¥1,200
Sea bream

炙り秋刀魚と葱のみぞれ和え ¥2,000
Seared saury and leek

塩煎り銀杏 ¥1,500
Ginkgo

揚げ野菜のポン酢浸し ¥1,800
Boiled vegetables

-魚料理-

お刺身 3種盛り合わせ ¥2,950
3 kinds of sashimi

鯛かぶと煮 ¥5,000
Simmered sea bream head

お刺身 5種盛り合わせ ¥4,250
5 kinds of sashimi

まな鱈の柚庵焼き ¥2,500
Grilled harvest fish

本日の塩焼き ¥時価
Grilled barracuda

-肉料理-

和牛サーロイン(100g) ¥5,000
Sirloin Wagyu steak

豚の味噌漬け焼き ¥2,200
Grilled miso pork

和牛フィレステーキ(100g) ¥10,000
Tenderloin wagyu steak

和牛の木の实味噌焼き ¥3,500
Grilled Wagyu steak, nuts miso

-野菜-

豚バラ、湯葉、揚げ茄子のサラダ Pork, soy milk skin and eggplant salad	¥2,000	野菜の天ぷら Assorted vegetable tempuras	¥1,500
じゃこと焼きのりサラダ Baby sardine seaweed salad	¥1,300	無花果と雲丹の揚げ出汁 Fig, urchin	¥1,800
野菜の炊き合わせ Simmered vegetables	¥2,000	賀茂茄子と豆腐の煮卸し Simmered eggplant tofu, grated radish	¥1,500
焼き茄子の浸し Boiled eggplant	¥1,200	ねばねばを添えた絹ごし豆腐 Tofu	¥1,500

-お椀-

牡丹鱧 Pike conger soup	¥2,500	すっぽんと鶏の熱蒸し Steamed soft shelled turtle, chikin	¥2,800
鯛煮麺 Sea bream somen noodles	¥2,500	松茸と名残鱧の土瓶蒸し Steamed Matsutake mushroom and daggertooth pike conger	¥8,000

-食事-

そば(冷・温) Soba noodles (cold or hot)	¥850	季節の釜炊きごはん 赤出汁 香の物(2人~3人前) Steamed rice red miso soup, pickled vegetables	¥2,500
うどん(冷・温) Udon noodles (cold or hot)	¥850		
白ごはん 赤出汁 香の物 Steamed rice, miso soup, pickled vegetables	¥850		

※釜炊きごはんはご注文頂いてから炊き上げますので、
40~50分お時間が掛かります。
Please note 40~50 minutes will be required for
steamed rice in clay pot