

FUSHI KAISEKI

風姿会席

¥ 22,000

APPETIZER 先

Persimmon, Shrimp, Crown Daisy, Mibuna, Mukago, Walnut Sauce, Chrysanthemum
Shinshu Salmon Marinated with Kelp, Cucumber, Shiso, Tosa Vinegar Jelly
柿釜 車海老 菊菜 壬生菜 むかご 胡桃かけ もって菊
信州サーモン昆布め 胡瓜 穂紫蘇 土佐酢ゼリー

SOUP 椀

Filefish, Matsutake Mushroom, Wheat Gluten, Saltwort, Yuzu
うちわハギ 松茸 粟蕨 おかひじき 柚子

SASHIMI 造

2 Kinds, Soy Sauce with Rice Malt, Onion Dressing
2種 あしらい 醤油麹と玉葱ドレッシング

SIMMERED 温

Deep-Fried Tofu and Ginko Dumpling, Sea Urchin
Carrot, Pumpkin, Chrysanthemum and Tanba Shimeji Mushroom Starchy Sauce
銀杏飛竜頭 雲丹
紅葉人参 銀杏南瓜 菊花と丹波占地の餡

ASSORTED 盛

Pacific Saury Sushi, Simmered Ayu Sweet Fish in Sweet Sauce
Simmered Chestnuts with Brandy, Sweet Potato Chips, Grilled Eggplant
秋刀魚寿司 子持ち鮎甘露煮
渋皮栗ブランデー煮 薩摩芋チップス 焼茄子寄せ

CHARCOAL 炭

Grilled Yonezawa Beef Ichibo
Kyo-Kanzashi, Eringi Mushroom, Green Pepper, Kotohiki Salt, Miso
米沢牛イチボの炭火焼
京かんざし エリンギ 甘長唐辛子 琴引の塩 もろみ味噌
(Add Yonezawa Beef 50g 米沢牛50g 追加 + ¥2,000)

RICE 留

Koshihikari Rice, Nichinan, Tottori
Salted Salmon Roe in Soy Sauce, Nori Seaweed, Wasabi
Miso Soup, Japanese Pickles
鳥取県日南町コシヒカリの白米
筋子醤油漬 針海苔 山葵 味噌汁 香物

DESSERT 甘

White Miso Paste Castella, Fruits (3 Kinds)
白味噌カステラ フルーツ(3種)



Please inform us of any food allergies, dietary restrictions.

All prices are in Japanese yen, inclusive of consumption tax and 15% service charge.

食物アレルギーまたは食事制限などをお持ちのお客さまは、サービスアソシエイトにお申し付けください。
価格は日本円での表示価格に消費税と15%のサービス料を含んだ料金です。

AFTERNOON TEA

アフタヌーンティー

¥7,100

Bottom Box 1段目

Ginger Chocolate

生チョコの生姜風味

Seasonal Fruits Daifuku-Dumpling

季節のフルーツ大福

Purple Potato Yokan and Chips

紫芋の羊羹と紫芋チップス

Mini Pan Cake with

Sweet Red Beans Paste and Cheese Cream

チーズあんこのミニパンケーキ

White Miso Paste Castella

白味噌カステラ

Sake Lees Cream Tart

酒粕クリームタルト

Raspberry Sauce

ラズベリーのソース

Top Box 2段目

Hoji Tea Pudding and Brown Sugar Jelly

ほうじ茶プリンと黒蜜ゼリー

Chestnut Rolled Cake

和栗のロールケーキ

Yuzu Miso Manjyu

柚子味噌笹饅頭

Sesame Tuile

胡麻のチュイル

Grilled Seabream Miso Rice Ball

鯛味噌の焼きおにぎり

Baby Sardine Sandwiches

釜揚げしらすのサンドイッチ

Grilled Scallop and Yolk with Karasumi Powder

帆立黄身焼き唐墨パウダー

Tuna with Tartar Sauce

鮭の和風タルタル



Please inform us of any food allergies, dietary restrictions.

All prices are in Japanese yen, inclusive of consumption tax and 15% service charge.

食物アレルギーまたは食事制限などをお持ちのお客さまは、サービスアソシエイトにお申し付けください。

価格は日本円での表示価格に消費税と15%のサービス料を含んだ料金です。

メニュー、内容は予告なく変更になる場合がございます。

BREAKFAST

朝食

¥ 6,500

Bottom Box 1 段目

Yuba Tofu Skin Roll and Mushroom, Simmered Eggplant with Ginger
巻湯葉と茸 茄子の生姜煮

Simmered Spinach with Soy Sauce, Deep-Fried Fish Marinated with Vinegar
ほうれん草のお浸し 魚の南蛮漬け

Sesame Tofu, Dried Baby Sardine with Sansho Pepper
胡麻豆腐 ちりめん山椒

Japanese Pickles, Pickled Plum, Broiled Spicy Cod Roe, Miso
漬物 梅干し 炙り明太子 もろみ味噌

Top Box 2 段目

Green Salad, Shibazuke Japanese Pickles Dressing
グリーンサラダ しば漬けドレッシング

Japanese Rolled Omelet, Grilled Salmon Pickled in Miso
Burdock Rolled Anago Eel, Fried Fish Cake, Grilled and Simmered Green Pepper
出汁巻き サーモン味噌漬け
穴子八幡巻 薩摩揚げ 青唐焼浸し

Out of Box 外

Koshihikari Rice, Tottori Nichinan
鳥取県日南町のコシヒカリ

Miso Soup, Kyoto Yamari
京都山利の味噌汁

Ryozen Steamed Soy Beans Custard
りょうぜん豆乳蒸し

Fruits with White Wine Jelly
フルーツの白ワインゼリー掛け



Please inform us of any food allergies, dietary restrictions.

All prices are in Japanese yen, inclusive of consumption tax and 15% service charge.

食物アレルギーまたは食事制限などをお持ちのお客さまは、サービスアソシエイトにお申し付けください。
価格は日本円での表示価格に消費税と15%のサービス料を含んだ料金です。

KIDS MENU

キッズメニュー

¥ 4,500

Deep Fried Chicken, Salad

唐揚げ サラダ

Sashimi (2 Kinds)

造り2種

Grilled Fish, Wheat Gluten with Miso

焼魚 麩の田楽

Japanese Omelet, Wiener

出汁巻き ウィナー

Marinated Fish and Vegetables

魚の南蛮漬け 野菜

Grilled Beef with Teriyaki Sauce and Vegetables

お肉の照り焼き 焼野菜

Miso Soup, Kyoto Yamari

京都山利の味噌汁

Ryozen Steamed Soy Beans Custard

りょうぜん豆乳蒸し

Fruits and Sweets

フルーツとお菓子



Please inform us of any food allergies, dietary restrictions.

All prices are in Japanese yen, inclusive of consumption tax and 15% service charge.

食物アレルギーまたは食事制限などをお持ちのお客さまは、サービスアソシエイトにお申し付けください。
価格は日本円で表示価格に消費税と15%のサービス料を含んだ料金です。

Appetizer 酒肴



Kyoto Pickles ¥ 1,300
京漬物



Sea Bream Shuto ¥ 1,900
鯛酒盗



Karasumi Radish ¥ 2,800
唐墨大根



French Fries ¥ 1,600
フレンチフライ



Assorted Cheese ¥ 2,800
チーズ盛り合わせ



Smoked Assortments (3 Kinds) ¥ 3,200
スモーク3種

Soup スープ



Miso Soup, Kyoto Yamari ¥ 1,100
京都山利の味噌汁

Seasonal Soup ¥ 2,800
季節の吸物

Please inform us of any food allergies, dietary restrictions.

All prices are in Japanese yen, inclusive of consumption tax and 15% service charge.

食物アレルギーまたは食事制限などをお持ちのお客さまは、サービスアソシエイトにお申し付けください。
価格は日本円で表示価格に消費税と15%のサービス料を含んだ料金です。

Fish 魚



Seasonal Grilled Fish ¥ 3,600
季節の焼物



Seasonal Simmered Fish ¥ 3,600
季節の煮魚



Assorted Sashimi(3 Kinds) ¥ 5,000
造り盛り合わせ (3種)



Assorted Tempura ¥ 4,900
天ぷら盛り合わせ

Meat 肉



Deep Fried Tamba Chicken ¥ 3,200
丹波地鶏の唐揚げ



Grilled Tamba Chicken with Teriyaki Sauce ¥ 3,600
丹波地鶏の照り焼き



Beef Filet Tempura (60g) ¥ 10,200
牛フィレ肉の天ぷら (60g)



Beef Filet Steak and Grilled Vegetables (80g) ¥ 12,400
牛フィレ肉のステーキ 焼野菜 (80g)

Please inform us of any food allergies, dietary restrictions.

All prices are in Japanese yen, inclusive of consumption tax and 15% service charge.

食物アレルギーまたは食事制限などをお持ちのお客さまは、サービスアソシエイトにお申し付けください。
価格は日本円での表示価格に消費税と15%のサービス料を含んだ料金です。

RICE 飯



Rice Set (Rice, Miso Soup, Japanese Pickles) ¥ 1,300
 ご飯セット(ご飯、味噌汁、漬物)



Onigiri Rice Balls (3 Kinds) ¥ 1,300
 おにぎり(3種)



Udon or Soba ¥ 2,100
 うどんorそば



Seasonal Steamed Rice (2 cup) ¥ 2,800
 季節の炊き込みご飯(2合)

Dessert デザート



White Miso Castella and Fruits ¥ 1,900
 白味噌カステラとフルーツ

Sorbet (2 Kinds) ¥ 1,100
 シャーベット(2種)
 Yuzu Citrus ゆず
 Orange オレンジ

Ice Cream (3 Kinds) ¥ 1,100
 アイスクリーム(3種)
 Vanilla ゆず
 Chocolate チョコレート
 Matcha 抹茶

Please inform us of any food allergies, dietary restrictions.

All prices are in Japanese yen, inclusive of consumption tax and 15% service charge.

食物アレルギーまたは食事制限などをお持ちのお客さまは、サービスアソシエイトにお申し付けください。
 価格は日本円で表示価格に消費税と15%のサービス料を含んだ料金です。