

きょうの晩ごはん

焼きやさい・蒸し野菜 Grilled or Steamed vegetable dishes (VG, ALL)

いろいろ3種盛り Assorted three kinds of seasonal vegetable	1,000
いろいろ5種盛り Assorted five kinds of seasonal vegetable	1,200
かぼちゃ Pumpkin	550
れんこん Lotus roots	550
さつまいも Sweet potato	550
ジャンボしいたけ Large Shiitake mushroom	550
ごぼう Gobo	550
こかぶ Turnip	550

おにくの料理 Meat Dishes

◆若鶏の唐揚げ Japanese Fried chicken	1,000
◆ソーセージときたあかりマッシュポテトの鉄板焼き 自家製つぶつぶマスタードで Housemade Corned Japanese Beef with Kita Akari Mashed Potatoes	1,200
三元豚のヒレカツ Delicate Sangenton pork fillet cutlet	1,250
◆国産牛煮込みハンバーグ Braised Wagyu Salisbury Steak	1,800
京赤地鶏の塩焼き ビーツと柚子胡椒の紅ソース Grilled Kyoto chicken with salt	2,000
◆柚子風味の蒸し鴨ロース Steamed Duck with Yuzu	2,000
国産牛ロースのグリル焼き 黒胡椒風味 Gilled Wagyu tenderloin with black pepper	2,600
◆黒毛和牛ローストビーフのサラダ仕立て Wagyu Roast Beef Salad	2,700

おさかなの料理 Seafood Dishes

ホタルイカの沖漬け Marinated on the firefly squid	500
さわらの西京焼き Grilled Miso-marinated Spanish mackerel	1,300
◆手作りオイルサーディンと金柑のアヒージョ Ajito, Housemade Oiled Sardine and Kumquat	1,300
◆きょうのおつくり Sashimi of Today	時価

たまごとおとうふ Egg and Tofu Dishes

だし巻き Fluffy Japanese omelet	700
だし巻きあんかけ Fluffy Japanese omelet with tasty thick sauce	780
だし巻きの揚げ出し Deep-fried Fluffy Japanese omlet in Broth	830
冷ややっこ Chilled tofu with toppings(VG)	600
豆腐の茶碗蒸し Tofu Steamed egg Custard	750
湯豆腐 Hot pot Tofu(VG)	800
イカの塩辛やっこ Chilled tofu with Salted Squid	700
◆生麩とおとうふの揚げ出し Deep-fried Tofu and Japanese Raw wheat gluten in Japanese Broth	850
生湯葉のお造り Sashimi of Soft Yuba (Soy bean sheet)(VG)	880

きょうの晩ごはん

きょうの一品 Seasonal Dishes

みょうがの甘酢漬け Sweet-vinegared Myoga	400
クリームチーズの土佐和え Cream cheese with Bonito flakes	500
◆小かぶのピリピリ山椒味噌添え Turnip with spicy Sansho pepper Miso	750
生湯葉の天ぷら Crispy Tempura of Yuba (raw soy bean sheet)	800
◆りんごの天ぷら はちみつシナモンかけ Apple Tempura with Honey and Cinnamon	880
焼き芋と大徳寺麩の白和え Baked Sweetpotato and Wheat gluten with Tofu and Sesame paste	950
◆いちごの白和え Strawberries with Tofu and Sesame paste	950
生湯葉のサラダ仕立て Yuba Salad	1,000
◆春キャベツと新玉葱のあっさり煮 しらすおろしポン酢かけ Simmered Seasonal Cabbage and Seasonal Onion	1,000
◆新玉ねぎスライスとスモークサーモンのサラダ Seasonal Onion and Smoked Salmon Salad	1,200
きのこのさつま芋ソースグラタン Mushroom Gratin with Sweetpotato sauce	1,300

ごはんもの Rice Dishes

白ごはん White rice(VG)	300
だし茶漬(うめ、さけ、イカの塩辛) Boiled rice in Dashi broth(pickled plum, salmon or salted squid)	630
明太子とろろごはん Creamy pounded yam and Spicy cod roe on the rice	650
石焼きそばろ玉子かけご飯 Rice with ground meat and egg	900
◆自家製車海老味噌の焼きおにぎり Grilled Rice ball with Housemade Shrimp Miso	900
◆桜海老の雑炊 Japanese Risotto, Baby Shrimp	1,400
◆すっぽんの雑炊 Japanese Risotto, Soft-shelled Turtle	2,000
おつけもの盛り合わせ Assorted pickles(VG)	580

おつゆもの Soup

季節の野菜のすりながし Seasonal Vegetable Puree Soup	800
◆国産牛のテールスープ Japanese Beef Oxtail Soups	1,800

ごはんのあとに… After Meal

晩白柚のピール Candied Japanese Citrus(VG)	550
くだもの盛り合わせ Assorted Fresh fruit(VG)	600
◆りんごの日本酒コンポート Apple compote, Japanese sake(VG)	750

食材などによるアレルギーがございましたら係員までお申し付けください
Please let us know if you have any food allergies

◆マーク = 季節のおすすめ (Recommended Dish)

VG=Vegan menu

To Vegetarian Guests : We use Japanese Dashi broth(made from bonito flakes and seaweed) to many dishes.
We can recommend more dishes if you are able to eat the broth.