



おしながき

表示は消費税10%を含みます。別途サービス料として10%を頂戴いたします。
The price includes the consumption tax(10%). Separately the 10% service charge.

鯉料理 Hamo (Pike eel) Cuisine

※鯉会席は前日までに要予約(5月)

鯉会席 11,000円

Pike eel kaiseki cuisine

食前酒・前菜・御椀・向附・焼物・小鍋・油物・留鉢・食事・水物

関西の夏を代表する魚、
鯉づくしの会席料理です



※鯉会席は仕入状況等により内容変更する場合がございます。

鯉鍋コース

Pike eel hot pot course

付き出し・鯉おとし・鯉しゃぶ(すき)・うどん

5,500円



写真の鍋は2人前です。

上鯉鍋コース

Deluxe pike eel course

鯉前菜・鯉おとし・鯉しゃぶ(すき)・雑炊・水菓子

11,000円



写真の鍋は2人前です。

鯉しゃぶ(すき)大

7,150円

Pike eel shabu shabu or Pike eel hot pot (large)

鯉をたくさん堪能されたい方に、鯉鍋コースより量を多くしています。

鯉しゃぶ(すき)小

4,400円

Pike eel shabu shabu or Pike eel hot pot (small)

鯉鍋コースの鍋単品です。

鯉料理 单品

Hamo (Pike eel) A la carte

鯉おとし

Pike eel, slightly soaked in boiling water.

1,980円

鯉白焼き

Grilled pike eel, unseasoned.

2,200円

鯉源平焼き

Grilled pike eel Genpeiyaki-style (two different tastes).

2,200円

鯉たれ焼き

Pike eel grilled with soy sauce.

2,200円

鯉柳川鍋

Pike eel and shredded burdock hotpot with egg.

2,200円

鯉焼霜造り

Pike eel, lightly grilled.

2,200円

鯉しゃぶ(すき)小鍋

Pike eel in small hot pot.

3,300円

鯉紫蘇天麩羅

Deep fried pike eel with shiso basil.

1,320円

表示は消費税10%を含みます。別途サービス料として10%を頂戴いたします。
The price includes the consumption tax(10%). Separately the 10% service charge.



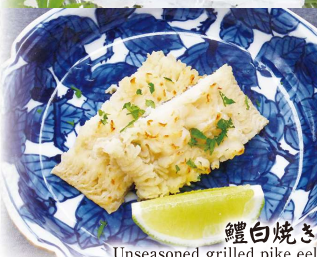
鯉おとし
Pike eel, slightly soaked in boiling water.



鯉焼き霜造り
Pike eel, lightly grilled.



鯉すき小鍋
Pike eel small-hot pot.



鯉白焼き
Unseasoned grilled pike eel.



鯉紫蘇天麩羅
Deep fried pike eel with shiso basil.

おまかせ料理 Omakase Cuisine

おまかせ料理 Omakase Cuisine

直近で入荷した産地直送品・珍味・特産品・旬の食材を組み合わせた料理です。
苦手な食材がございましたら、ご注文時にお知らせください。

This, our 'Chef's Recommendation course' has no fixed menu items prepared in advance.

11,000円～

※1,100円単位で承っております。



※写真はイメージです。
Sample image

会席料理 Traditional Kaiseki meal.

会席料理 Traditional Kaiseki meal.

旬の食材を盛り込んだ月替りの会席料理をお楽しみください。
お体に合わないもの、苦手な食材へのご対応や、再訪の際に前回と同じメニューにならないような配慮をいたします。
ご予算に合わせて1,000円単位で9,000円まで追加ご対応させていただきます。(要ご予約)

*Kaiseki menu will change every month.

*Please inform us if you have any food allergies or special preferences.

月替り会席料理 5,500円

Monthly special course

コース内容

先附・吸物・向附・焚合・冷し鉢・
焼物・酢の物・御食事・水物



月替り会席料理 8,800円

Monthly special course

コース内容

先附・吸物・向附・焚合・冷し鉢・
焼物・酢の物・御食事・水物



表示は消費税10%を含みます。別途サービス料として10%を頂戴いたします。

The price includes the consumption tax(10%). Separately the 10% service charge.

鍋料理 Hot pot

鍋コース料理 Hot pot course

コース内容: 付出し・造り・各種鍋料理・うどん
Course Description : Appetizer, Sashimi, Hot pot variety, udon noodles



佐賀牛サーロインを150g使用

We use only delicious, tender, domestically produced beef (Sirloin150g).

牛しゃぶ

Beef shabu shabu course

Course コース 6,600円
Separately 単品 5,500円



佐賀牛サーロインを150g使用

We use only delicious, tender, domestically produced beef (Sirloin150g).

牛すき焼き

Beef sukiyaki course

Course コース 6,600円
Separately 単品 5,500円



石巻のブランド豚 白金豚を170g使用

Using domestic pork (170g).

白金豚しゃぶ

Platinum pork shabu shabu course

※はうどんになります。

Course コース 4,950円
Separately 単品 3,850円

表示は消費税10%を含みます。別途サービス料として10%を頂戴いたします。

The price includes the consumption tax(10%). Separately the 10% service charge.

鯨料理 Kujira Cuisine

鯨ハリハリ鍋

Harihari hot pot



お造りで食べられる品質の鯨肉です。

煮すぎると固くなってしまいます。

新鮮ですのでしゃぶしゃぶ風にお楽しみください。

Thinly sliced fresh whale meat
and potherb mustard boiled in water.

写真は2人前です。
Photo shows tow serving.

ハリハリ鍋コース

5,500円

Harihari hot pot course

◆先付け … さらし鯨 辛子酢味噌掛け

◆Kujira served with vinegar miso dressing.

◆お造り … 本皮・赤身

◆Kujira sashimi

◆ハリハリ鍋 … 鹿の子・赤身・本皮・コロ・さえずり・水菜・椎茸・焼き豆腐・中華麺

◆Harihari hot pot (5 assorted kinds of whale meat, vegetables and ramen noodles).

ハリハリ鍋

4,400円

Harihari hot pot (single item)

◆ハリハリ鍋 … 鹿の子・赤身・本皮・コロ・さえずり・水菜・椎茸・焼き豆腐・焼き小餅

◆Harihari hot pot (5 assorted kinds of whale meat, vegetables and rice cake).

鯨のお肉の部位のご紹介

- 最上級赤身 … ミンク鯨の赤身であっさりとした上品な味です。本皮と召し上がっていただくのもお勧めです。
- 鹿の子 … ミンク鯨の鹿の子で、旨味が口の中に広がります。塩焼きにしても美味しいです。
- 本皮 … ミンク鯨の本皮で、クセもなく旨味が口の中で広がります。
- さらし鯨 … ゴンドウ鯨の通称オバケで、シャキシャキした食感は格別です。
- さえずり … ミンク鯨の舌で、希少価値の商品で、通好みの美味しさです。

表示は消費税10%を含みます。別途サービス料として10%を頂戴いたします。

The price includes the consumption tax(10%). Separately the 10% service charge.

一品料理

A la carte menu



表示は消費税10%を含みます。別途サービス料として10%を頂戴いたします。
The price includes the consumption tax(10%). Separately the 10% service charge.

お手軽小鉢 Appetizer



大根ビール漬け

Beer-pickled white radish

大根をビールと辛子で漬けたパリパリの朝漬けです。
一度お召し上がりください。

440円



国産黒毛和牛 牛筋煮

Stewed "Gyusjji" (beef streaks) .

660円

小海老唐揚げ

Deep fried shrimp

550円



前菜(三種盛り) 1,430円

- ◆貝柱昆布〆 新蓮根重ね
- ◆湯葉とろろ蛸山葵和え
- ◆蔓紫の浸し

Hors d'oeuvres selection (3 dishes).

- ・Scallop layered with kombu seaweed and seasonal lotus roots.
- ・Soy milk Skin and octopus with grated yam in wasabi.
- ・Indian spinach marinated in soy sauce.

※内容はその日の仕入れ状況等により、予告なく変更される場合がございます。

貝柱昆布〆 新蓮根重ね

Scallop layered with kombu seaweed and seasonal lotus roots.

880円



蔓紫の浸し

Indian spinach marinated in soy sauce.

550円

表示は消費税10%を含みます。別途サービス料として10%を頂戴いたします。

The price includes the consumption tax(10%). Separately the 10% service charge.

お造り Sashimi



- 要予約 -
A reservation is required.

国産伊勢海老

Domestic spiny lobster.

お造り・焼き物・天麩羅・唐揚げ
sashimi / grill / tempura / deep-fry

6,600円～

上造り盛り合わせ

Deluxe selection of sashimi.

3,080円

車海老造り

Tiger prawn.

1,980円

鮪造り

Tuna.

1,650円

中とろ

Fatty tuna.

3,300円

鯛

Sea bream.

1,540円

剣先烏賊

Sword tip squid.

1,650円

表示は消費税10%を含みます。別途サービス料として10%を頂戴いたします。

The price includes the consumption tax(10%). Separately the 10% service charge.

鯨・馬刺し 造り Sashimi (Basashi, Kujira)

馬刺し造り

Basashi (raw horse meat).



馬刺し 三種盛り 3,300円

(霜降り・赤身・たてがみ)

A selection of raw horse meat (marbled, mane and lean).

上等赤身 1,760円 特選霜降り 2,640円 タテガミ 1,100円

Lean horse meat.

Raw marbled horse meat.

Horse mane meat.

特選霜降り・たてがみ 3,520円

Raw horse meat (marbled and mane).

上等赤身・たてがみ 2,970円

Raw horse meat (Lean and mane).

鯨造り

Kujira (raw whale meat).

鯨造り 盛り合わせ 3,300円～

Kujira (A selection of raw whale meat).

盛り合わせは係のものにお尋ねください。
Please ask our staff for more details.

最上級赤身 1,100円 本皮 1,100円

red meat.

whale skin.

さらし鯨 880円 鹿の子 2,860円

salted whale meat.

jaw bone meat.

さえずり 1,430円

tongue.

鯨のお肉の部位のご紹介

- 最上級赤身 … ミンク鯨の赤身であっさりとした上品な味です。本皮と召し上がっていただくのもお勧めです。
- 鹿の子 … ミンク鯨の鹿の子で、旨味が口の中に広がります。塩焼きにしても美味しいです。
- 本皮 … ミンク鯨の本皮で、クセもなく旨味が口の中で広がります。
- さらし鯨 … ゴンドウ鯨の通称オバケで、シャキシャキした食感は格別です。
- さえずり … ミンク鯨の舌で、希少価値の商品で、通好みの美味しさです。

表示は消費税10%を含みます。別途サービス料として10%を頂戴いたします。

The price includes the consumption tax(10%). Separately the 10% service charge.

煮物・蒸し物 Simmered dishes/ Steamed dishes

煮物

Simmered dishes

鯛荒煮

Sea bream (slowly simmered).

1,100円

のどぐろ煮付※入荷状況は係りの者にお尋ねください。

Rosy seabass poached & seasoned.

4,950円



翡翠茄子 戻し鮑、落し芋

Jade eggplant.
Dried abalone, grated yam.

1,320円



小柱冷し玉締め

Small scallops cool egg custard.

770円

もち豚ばら小金瓜小鍋

“Mochi-buta” pork
and tomato small-hot pot.

1,100円



汁物 Soup



鱧酒蒸し

Sake-steamed sand borer (Kisu).

660円

鱧真丈掬い取り

Pike eel quenelle.

550円



表示は消費税10%を含みます。別途サービス料として10%を頂戴いたします。

The price includes the consumption tax(10%). Separately the 10% service charge.

焼き物 Grilled dishes

焼き物 Grilled dishes



佐賀牛サーロインを使用
Using Saga beef sirloin.

ミニステーキ

Mini steak.

3,300円



鰻蒲焼き

Grilled eel with teriyaki sauce.

4,400円



鰻白焼き

Unseasoned grilled eel.

4,400円



赤甘鯛若狭焼き

Wakasa-style grilled red tilefish with sake and soy sauce.

1,100円



出汁巻き

Japanese rolled omelet.

660円



車海老 塩焼き・鬼殻焼き 1,980円

Prawn salted & grilled / grilled with shell.



ほたて木の芽焼き

Scallop & pepper leaf bud grill.

1,100円



鰯利久焼き

Grilled barracuda with sesame sauce.

990円

表示は消費税10%を含みます。別途サービス料として10%を頂戴いたします。

The price includes the consumption tax(10%). Separately the 10% service charge.

油物 Deep fried dishes



自家製さつま揚げ

Homemade "Satsuma-age".

白身魚をすり身にし、人参を挟んだ自家製さつま揚げです。
Minced fish meat fried to a fragrant perfection.

770円

野菜の天麩羅

Vegetables - deep fried tempura style.

770円

帆立貝の天麩羅

Scallop - deep fried tempura style.

1,100円

車海老 天麩羅盛り合わせ

Japanese tiger prawn and vegetables tempura style.

1,980円

酢の物 Vinegary dishes



うぎく 鳥貝蓮芋巻き

Vinegared eel and cucumber.
Cockle rolled with taro stem.

1,320円

養老豆腐

Yoro-tofu (Tofu made with yam).

880円



表示は消費税10%を含みます。別途サービス料として10%を頂戴いたします。

The price includes the consumption tax(10%). Separately the 10% service charge.

米のお食事 Rice and Noodle Dishes.

米のお食事

茶蕎麦 1,100円
Cha-soba (green soba).

稲庭うどん 1,100円
Inaniwa style udon noodles.

天井 1,650円
Shrimp tempura rice bowl.

雑炊 1,100円
Savory rice porridge

ご飯(漬物・佃煮付) 440円
Cooked rice with pickles and tsukudani
(simmering in sweetened soy sauce).

赤出汁 330円
Dark miso soup.

鯛茶漬 1,100円
Chazuke (rice soup) with sea bream.



ゆめぴりか使用

All rice used in our dishes is Hokkaido-grown "Yumepirika" rice.

甘味 Sweets



酒粕ムース パインゼリー掛け
蕨餅
Sake lees mousse and pineapple jelly.
Bracken-starch rice cake (Warabimochi).

660円



りんごシャーベット
Apple sherbet.

ごまアイス
Sesame ice cream.

各440円

酒粕ムース パインゼリー掛け
Sake lees mousse and pineapple jelly.

440円

表示は消費税10%を含みます。別途サービス料として10%を頂戴いたします。

The price includes the consumption tax(10%). Separately the 10% service charge.