



YAKITORI

本日の先付 旬

生野菜のスティックサラダ
～オリジナル味噌・抹茶塩～

炭火焼

～本日八種～

お茶漬け 又は 更科蕎麦
京漬物

季節のフルーツ
バニラアイス

¥6,800



自然の恵

「静岡水わさびの伝統栽培」が世界農業遺産に認定
発祥の地が伝える人とわさびの歴史
水わさび栽培は
約400年前静岡市の山間部で始まった。

きおん
刀





今宵の月と至福の五杯

～ソムリエと唎酒師～

ドンペリニオン 1杯
白ワイン・赤ワイン・日本酒

¥15,000



SPECIAL

炭火・旬の焼き浸し

茶碗蒸し 季節

生野菜のスティックサラダ
～オリジナル味噌・抹茶塩～

活、伊勢海老の炭火烧
～お椀付き～

炭火烧
～焼鳥五種・旬野菜一種～

黒毛和牛A5ランクの炭火烧
～京野菜グリルを添えて～

お茶漬け 又は 更科蕎麦
京漬物

季節のフルーツ
バニラアイス

¥18,000



OMAKASE

炭火・旬の焼き浸し

茶碗蒸し 季節

生野菜のスティックサラダ
～オリジナル味噌・抹茶塩～

炭火烧
～焼鳥五種・旬野菜一種～

黒毛和牛A5ランクの炭火烧
～京野菜グリルを添えて～

お茶漬け 又は 更科蕎麦
京漬物

季節のフルーツ
バニラアイス

¥12,000



今宵の月と至福の五杯

～ソムリエと唎酒師～

ドンペリニヨン 1杯

白ワイン・赤ワイン・日本酒

One Glass of Dom Pérignon
White Wine, Red Wine and Sake.

¥15,000



別途、サービス料10%を加算させていただきます。表記の金額は全て税込み価格です。

A 10% service charge will be added to your bill.
All prices listed in this menu include consumption tax.



Christmas Course

2024.12.10(tue) - 12.25(wed)

蟹ときのこのお浸し

Crab and Mushroom Ohitashi

ボッココンチーニのカプレーゼ

Bocconcini Caprese

伊勢海老の炭火焼

Grilled Japanese Spiny Lobster

京赤地鶏の串焼き 5種

Five Skewers of Charcoal-Grilled Kyoto Red Chicken

A5ランク神戸牛の炭火焼 トリュフがけ

A5 Grade Kobe Beef Charcoal-Grilled with Truffle

国産うなぎのひつまぶし

Hitsumabushi (Grilled Japanese Eel on Rice)

濃密卵のプリンと苺

Rich Egg Custard and Strawberries

¥25,000



New Year's Course

2024.12.26(thu) - 2024.1.3(fri)

蟹ときのこのお浸し

Crab and Mushroom Ohitashi

ボッココンチーニの茶碗蒸し

Bocconcini Chawanmushi (Japanese Steamed Egg Custard)

伊勢海老の炭火焼

Grilled Japanese Spiny Lobster

京赤地鶏の串焼き 5種

Five Skewers of Charcoal-Grilled Kyoto Red Chicken

A5ランク神戸牛の炭火焼 トリュフがけ

A5 Grade Kobe Beef Charcoal-Grilled with Truffle

国産うなぎのひつまぶし

Hitsumabushi (Grilled Japanese Eel on Rice)

濃密卵のプリンと苺

Rich Egg Custard and Strawberries

¥25,000