

MENU

June 1 2018 - June 30 2018

食材の入手が困難な場合など、献立を変更することがございます。あらかじめご了承くださいませ

Since the menu based on daily market availability of fresh ingredients,

Menu items are subject to change.

We would appreciate if you can take this into your consideration.

花懐石 5・940円税サ込

Kaiseki-HANA (5,940yen) Incl.tax/service charge

花怀石 5,940 日元 含服务费含税价格

先付 京上賀茂産 賀茂茄子旨煮

Kamo-Nasu(eggplant) simmered in a soy-sauce-based broth

賀茂茄子甜味煮

前菜 季節の彩り

à la carte 前菜什锦拼盘

椀物 京の白味噌仕立て

light-colored-Miso soup 白味噌汤

造り 本日の造り

Today's Sashimi(sliced raw fish)

刺身拼盘

主菜 牛照焼き または 賀茂茄子田楽

grilled beef with sweet-soy-sauce-glazed(Teriyaki)

照烧牛肉

Or 或

KAMO-NASU(eggplant) roasted and MISO-glazed

加茂茄子田乐烧

揚物 海老と鰻の変わり揚げ

deep fried Prawns and pike conger

炸对虾 炸海鳗

御飯 生姜炊き込み御飯 赤出汁 漬物

rice cooked with ginger,red MISO soup,pickles

生姜杂煮饭,红味噌汤,咸菜

水物 六種盛り

The Dessert Today' s 6kinds of assortment 甜点拼盘



謝恩特別懷石 8・640円税サ込

Special Kaiseki SYAON(Thanks-giving) (8,640yen) Incl.tax/service charge

感谢您怀石 8,640 日元 含服务费含税价格

先付 胡麻豆腐

sesame TOFU 芝麻豆腐

前菜 季節の彩り

à la carte 前菜什锦拼盘

椀物 鱧あられ揚げ

light-colored-MISO soup with pike conger
白味増湯 (海鰻)

造り 本日の造り

Today's Sashimi(sliced raw fish)
刺身拼盘



主菜 滋賀県産 活鮎塩焼 または 調理長おすすめ 添え 牛肉炙り焼き

salt-broiled young sweetfish with roasted beef
盐味烤香鱼, 炙烤的牛肉

Or 或

Head chef' s signature dish with roasted beef
厨师推荐菜, 炙烤的牛肉

鉢物 京上賀茂産 賀茂茄子 揚出汁

KAMONASU(eggplant) deep-fried and served in a savory sauce
汤泡炸贺茂茄子

御飯 鱧御飯

rice steamed with pike conger, red MISO soup , pickles
海鰻饭 , 红味増湯 , 咸菜

水物 本日のデザート 抹茶 甘味

Dessert 甜点

美濃吉創業 300 周年特別懐石

The 300th Anniversary commemoration KAISEKI

10,000yen(11,880yen) Incl.tax/service charge

300 周年懐石 10,000 日元(11,880 日元) 含服务费含税价格

先付 胡麻豆腐 新じゅんさい

Sesame TOFU, JYUNSAI(Brasenia)

芝麻豆腐 莼菜

前菜 夏の彩盛り合わせ

à la carte 前菜什锦拼盘

椀物 鰻(はも)の白味噌椀

light-colored-MISO soup with pike conger

白味噌汤(海鳗)

向付 鯛 とろ鮪 鰻(はも)

SASHIMI(sea bream,fatty tuna,pike conger)

鯛鱼刺身,中肥金枪鱼刺身,海鳗刺身

強肴 京都上賀茂産 賀茂茄子田楽

KAMO-NASU(eggplant) roasted and MISO-glazed 加茂茄子田乐烧

主菜 滋賀県産 活け鮎の塩焼きと万願寺唐辛子 または 黒毛和牛炙り焼き

salt-broiled AYU-sweetfish

MANGANJI-TOGARASHI(not spicy peppers)

盐味烤香鱼,万愿寺辣椒

OR 或

roasted KUROGE-WAGYU beef

炙烤的黑毛和牛肉

御飯 鰻重 止め椀 香の物

rice topped with pike conger served in a box,soup,pickles

海鳗盒饭,汤,咸菜

水物 デザート甘味盛り合わせ お薄

Dessert 甜点



雅懷石 14・256円税サ込

Kaiseki-MIYABI (14,256yen) Incl.tax/service charge

雅怀石 14,256 日元 含服务费含税价格

先付 胡麻豆腐 新じゅんさい

Sesame TOFU, JYUNSAI(Brasenia)

芝麻豆腐 莼菜

前菜 夏の彩盛り合わせ

à la carte 前菜什锦拼盘

椀替 鱧の白味噌椀

light-colored-MISO soup with pike conger

白味噌汤 (海鰻)

向付 鯛 とろ鮪 鱧

SASHIMI(sea bream,fatty tuna,pike conger)

鯛鱼刺身,中肥金枪鱼刺身, 海鰻刺身

強肴 京都上賀茂産 賀茂茄子田楽

KAMO-NASU(eggplant) roasted and MISO-glazed 加茂茄子田乐烧

主菜 滋賀県産 活け鮎の塩焼き 黒毛和牛炙り焼き 万願寺唐辛子

salt-broiled AYU-sweetfish,MANGANJI-TOGARASHI(not spicy peppers)

盐味烤香鱼, 万愿寺辣椒

roasted KUROGE-WAGYU beef

炙烤的黑毛和牛肉

進肴 冷やし小芋

(The Cold Dish) Daughter taro corm

(冷菜) 小芋头

御飯 鱧重 または うなぎ御飯 止椀 香の物

rice topped with pike conger served in a box,soup,pickles

海鰻盒饭,汤,咸菜

Or 或

cooked rice with eel,soup,pickles

鳗鱼饭,汤,咸菜

水物 デザート甘味盛合せ お薄

Dessert 甜点



鴨川 4・514円税サ込

Kaiseki-KAMOGAWA (4,514yen) Incl.tax/service charge

鴨川 4,514 日元 含服务费含税价格

先付 胡麻豆腐

sesame TOFU

芝麻豆腐

前菜 季節の彩り

à la carte 前菜什锦拼盘

椀 京の白味噌仕立

light-colored-Miso soup

白味噌汤

造り 鯛 ゆば

Sashimi(sea bream, YUBA(Tofu skins))

鯛鱼刺身, 生豆腐皮刺身

主菜 海老と鰻の変わり揚げ

deep fried Prawns and pike conger

炸对虾 炸海鳗

鉢物 賀茂茄子旨煮

Kamo-Nasu(eggplant) simmered in a soy-sauce-based broth

賀茂茄子甜味煮

御飯 生姜炊き込み御飯 漬物 赤出汁

rice cooked with ginger,red MISO soup,pickles

生姜杂煮饭,红味噌汤,咸菜

水物 季節のアイス

Ice Cream

冰淇淋



鰻御膳

Pike Conger set meal 7128yen Incl.tax/service charge

中午有限的菜单 海鳗御膳 7128 日元含服务费含税价格

先付 胡麻豆腐

sesame TOFU

芝麻豆腐

造り 鰻落としと本日のお造り

pike conger appetizer

川烫海鳗

Today's SASHIMI(sliced raw fish)

刺身拼盘

椀替 鰻と玉葱の玉子鍋

Pike conger and onions topped with soft-boiled egg Hot Pot

小锅(海鳗,蛋花)

主菜 海老と鰻の天ぷら

tempura(pike conger,shrimp)

天妇罗(海鳗,虾子)

鉢物 季節の炊き合せ

combinations of simmered seasonal vegetables

汇煮时令蔬菜拼盘

御飯 鰻御飯 赤出汁 漬物

rice steamed with pike conger,red MISO soup,pickles

海鳗饭,红味噌汤,咸菜

水物 本日のデザート

dessert

本日的甜点