

大関

前菜	前菜三種盛り合わせ
蒸し物	茶碗蒸し
寿司	本鮪大とろ 白身 穴子一本握り 雲丹 いくら 大海老 数の子 ズワイ蟹 ねぎとろ巻き
お椀	味噌汁
デザート	アイス

¥6,800

横綱

前菜	前菜三種盛り合わせ
寿司	本鮪中とろ 白身 本鮪赤身 雲丹 焼きタラバ蟹 いか 穴子 貝類 とろたく巻き
お椀	味噌汁
果物	果物

¥8,800

特定原材料7品目(えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生)による食物アレルギーのあるお客さまは、事前に係りにお申し付けください。

Kindly inform your waiter prior to ordering if you are allergic to certain food stuff or are observing dietary restrictions.

仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。

Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market.

表記料金には、消費税が含まれております。別途10%のサービス料を加算させていただきます。

Price includes consumption tax. Additional 10% will be added for service charge.

写真はイメージです。

The photograph is for illustrative purposes only.

鴨川御膳

前菜	小鉢三種
温製料理	茶碗蒸し
魚料理	白身魚の鉄板焼き
サラダ	三条サラダ
肉料理	和牛サーロインステーキまたはフィレステーキ
食事	ガーリックライスまたは白ご飯 香の物 味噌汁
デザート	果物と甘味
	¥9,300

握り寿司と和牛ステーキセット

前菜	和前菜三種
刺身	白身魚の薄造り
蒸し物	茶碗蒸し
ステーキ	和牛ステーキ (サーロインまたはフィレステーキ)
寿司	本鮪とろ、白身、ぼたん海老(カナダ産) 穴子、いくら、つぶ貝、ズワイ蟹
お椀	味噌汁
デザート	果物と甘味
	¥13,000

特定原材料7品目(えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生)による食物アレルギーのあるお客さまは、事前に係りにお申し付けください。

Kindly inform your waiter prior to ordering if you are allergic to certain food stuff or are observing dietary restrictions.

仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。

Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market.

表記料金には、消費税が含まれております。別途10%のサービス料を加算させていただきます。

Price includes consumption tax. Additional 10% will be added for service charge.

写真はイメージです。

The photograph is for illustrative purposes only.

お好み寿司(一貫)

大とろ炙り	¥1,300	車海老	¥850	★季節のおすすめ寿司	
大とろ	¥1,300	大海老	¥570	★のどぐろ	¥1,000
中とろ	¥1,200	小肌	¥450	★カワハギ	¥800
赤身	¥650	鱈(あじ)	¥550	★金目鯛	¥550
赤身漬け	¥650	★鯖	¥480	ねぎとろ巻き	¥2,000
みる貝	¥1,000	雲丹	¥1,400	とろ鉄火巻き	¥2,000
つぶ貝	¥750	いくら	¥750	とろたく巻き	¥1,900
ほっき貝	¥650	たこ	¥400	赤身鉄火巻き	¥1,000
鯛(たい)	¥900	いかげそ	¥240	わさび巻き	¥1,050
ぼたん海老(カナダ産)	¥850	いか	¥600	穴子きゅう巻き	¥950
★秋刀魚	¥450	数の子	¥550	お新香巻き	¥400
★鰹	¥450	穴子	¥600	梅しそ巻き	¥400
カンパチ	¥450	穴子一本	¥1,800	かんぴょう巻き	¥400
煮あわび	¥890	玉子	¥300	かつぱ巻き	¥400

特定原材料7品目(えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生)による食物アレルギーのあるお客さまは、事前に係りにお申し付けください。
Kindly inform your waiter prior to ordering if you are allergic to certain food stuff or are observing dietary restrictions.
仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。

Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market.

表記料金には、消費税が含まれております。別途10%のサービス料を加算させていただきます。
Price includes consumption tax. Additional 10% will be added for service charge.

写真はイメージです。

The photograph is for illustrative purposes only.



刺身単品

★季節のおすすめ

大とろ	¥3,900	ぼたん海老(カナダ産)	¥2,550	★のどぐろ	¥3,000
中とろ	¥3,600	車海老	¥2,550	★カワハギ	¥2,400
赤身	¥1,950	大海老	¥1,710	★金目鯛	¥1,650
赤身漬け	¥1,950	雲丹	¥4,200	★鯖	¥1,440
みる貝	¥3,000	いくら	¥2,250	★秋刀魚	¥1,350
ホッキ貝	¥1,950	煮あわび	¥2,670	★鰹	¥1,350
つぶ貝	¥2,250	数の子	¥1,650		
鯛(たい)	¥2,700	たこ	¥1,200		
鯆(アジ)	¥1,650	いか	¥1,800		
小肌	¥1,350	いかげそ	¥720		
カンパチ	¥1,350	玉子	¥900		
サーモン	¥1,650				

《 刺身盛り合わせ 》

刺身盛り合わせ(一人前)

¥3,600

刺身盛り合わせ(二~三人前)

¥7,200

特定原材料7品目(えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生)による食物アレルギーのあるお客さまは、事前に係りにお申し付けください。

Kindly inform your waiter prior to ordering if you are allergic to certain food stuff or are observing dietary restrictions.

仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。

Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market.

表記料金には、消費税が含まれております。別途10%のサービス料を加算させていただきます。

Price includes consumption tax. Additional 10% will be added for service charge.

写真はイメージです。

The photograph is for illustrative purposes only.

味街道 五十三次

専門店からの秋の味覚メニュー

— 和食 —

・揚げ银杏(8ヶ)	¥900
・和牛すき小鍋(茸入り)	¥3,000
・土瓶蒸し	¥3,800
・焼き松茸(2本)	¥4,000
秋の味覚 盛り合わせ	¥3,500

(甘鯛・焼き松茸)

— 寿司 —

・鰹	¥450
・鯖	¥480
・金目鯛	¥550
・カワハギ	¥880
・のどぐろ	¥1,000



— 天婦羅 —

・松茸	¥3,000	・银杏	¥1,200
・大浜みやこ南瓜	¥800		

* 特定原材料7品目(えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生)による食物アレルギーのあるお客様は、事前に係りにお申し付けください。

* 仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。

* 表記料金には、消費税が含まれております。別途10%のサービス料を加算させていただきます。