

和食処門の大皿料理



酒菜と寿司の盛り合わせ
『樽板の長皿』にて

[2~3人前]
3,300円



刺身と酒肴の盛り合わせ
『樽板の長皿』にて

[2~3人前]
2,650円



握り寿司と巻き物の
盛り合わせ『大皿』にて

[2~3人前]
4,800円

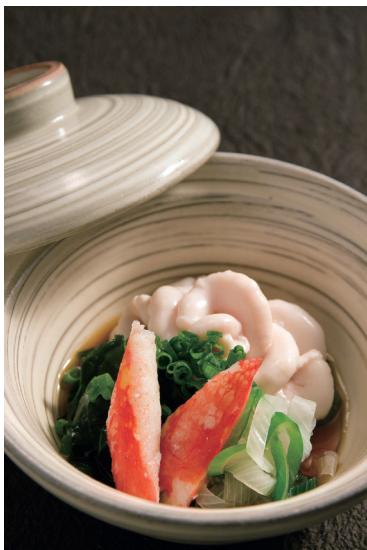


前菜風 点心の盛り合わせ
『二段かご』にて

[2~3人前]
2,200円

食材によるアレルギーのあるお客様はあらかじめ係にお申し付けください。

旬のおすすめ料理



白菜と小松菜、京揚げの煮浸し 柚子風味（温）	600円
力のカ「みそ和え 菊花、長芋、きのこ、とんぶり	600円
力の蒸し寿司 香の物付	800円
湯豆腐 タラの白子入り小鍋 京都伏見の豆腐 タラの白子・身 舞茸 小松菜 ポン酢	480円

タラの白子と力の酒蒸しポン酢かけ 鳴門わかめ、下仁田ねぎ	800円
力の蒸し寿司 香の物付	600円
湯豆腐 タラの白子入り小鍋 京都伏見の豆腐 タラの白子・身 舞茸 小松菜 ポン酢	600円
おでん風の小鍋 飛龍頭、大根、さつまあげ、ツブ貝 力入りつみれ、玉子など	1,100円

牛肉と水菜 京揚げのカリカリ風煮物 黄身おろし添え	1,100円
本マグロのにぎり寿司（一かん） [小] 300円 [トロ] 840円 [赤身] 520円	700円 [中] 950円
東京名産 べつたら漬けと香の物盛り合わせ	900円
蓮根餅の力あんかけ かぶら、丹波しめじ、金時人参、湯葉、銀杏	1,000円
舞茸とそつま芋（鳴門金時）の 炊き込みご飯 香の物付	800円
おでん風の小鍋 飛龍頭、大根、さつまあげ、ツブ貝 力入りつみれ、玉子など	800円



先付



本日の小鉢、おばんざい 各種
うの花煮、お浸しなど
内容はお尋ねください

[各]
320円

合鴨ロースの酒蒸し焼き (2枚)
からし醤油
真イカの沖漬け

740円 630円 530円 440円

板わさ風 焼き蒲鉾と
九州のさつま揚げ
胡瓜、金山寺味噌
京都 伏見の絹豆腐の冷奴



おまかせ刺身
盛り合わせ

[1~2人前]
2,140円
[2~3人前]
3,360円

本日の刺身 3種盛り
内容はお尋ねください
引き上げ生湯葉の刺身

[中]
790円
[小]
320円 1,530円 [各]
900円~

刺身 1種盛り 各種

内容はお尋ねください

刺身



ポパイのサラダ
揚げ湯葉のせ
ほうれん草、アボカド、トマト

[中]
820円
[小]
510円

牛肉の冷しやぶと
彩りサラダ
おろしポン酢または胡麻酢

[中]
1,150円
[小]
820円

寄せ豆腐の
梅じやこ、大根サラダ

[中]
790円
[小]
460円

サラダ

煮物・炊き合わせ

本日の野菜等の炊き合わせ

内容はお尋ねください



千葉 東の匠
S P F 豚の角煮と
焼豆腐、野菜の小鍋

1,100円

鯛のかぶと山椒煮
ごぼう、こんにゃく添え

950円

880円

牛ヒレの肉じゃが煮
小鍋仕立て



牛ヒレ肉がのつた
牛すじ大根煮

1,100円

海老真丈と湯葉の大根煮

880円

1,150円



牛
肉
じ
や
が

[中] 740円
[大] 1,330円

じやが芋や玉ねぎを軽く炒め、煮崩れしにくくなつたものを大きな鍋でじっくりと煮込んでたっぷり味が染み込んだ肉じゃがです。
おふくろの味、彼女に作つて欲しい料理など女性が作る家庭的なイメージがあるのでですがそのルーツは明治時代の海軍にあると言われ実は全く家庭的ではありません。
和食のプロが作る肉じゃがは家庭的な味なのかぜひお試しください。

焼き物



本日の焼魚 各種

塩焼き、若狭焼き、味噌漬け焼きなど
内容はお尋ねください

870円～

帆立貝の磯辺焼き

900円

厚焼き出し巻き玉子 三つ葉入り

640円



岩手いわどりモモ肉の
塩、胡椒焼き 陶板にて
柚子胡椒の合わせみそ添え

1,050円

牛ヒレ肉の照り焼き 陶板にて 粒マスタードたれ

1,150円

和牛イチボの炙り焼き レタス包み 塩、胡椒とおろレモン醤油（各1枚）

900円

揚げ物



海老真丈揚げ

[4個]
950円

牛ヒレ肉のひと口カツ おろしポン酢 または 甘辛たれ醤油

[4個]
1,150円

京都伏見の豆腐の揚げ出し 野菜と湯葉のみぞれあんかけ

[中] 880円
[大] 1,430円

寿司



イクラ

420円

雲丹

640円

鮪（赤身）

520円

鮪（トロ）

840円

間八

320円

甘海老

320円

鯛

420円

烏賊

420円



「門」本日のおすすめ
寿司盛り合わせ

赤出し椀付き（鮪トロ入り）

[1人前]
4,380円

寿司盛り合わせ
味噌椀付き

[1人前]
2,450円

ネギトロ巻き
840円 1,370円

かっぱ巻き
おしんこ巻き
320円 320円



カリフォルニア巻
アボカド、カニ

950円

和牛の炙りにぎり

穴子の一本にぎり

太巻き寿司（八種類の具入り）

[1本]
2,420円
[ハーフ]
1,430円

食事



鯛煮麺

840円

冷製茶そば
温玉、とろろ出し

冷製いなにわ風うどん
温玉、とろろ出し

840円

ご飯セット
白飯、味噌椀、香の物

鯛の梅茶漬け

和の出汁にて 香の物付き

焼きおにぎりの海苔茶漬け
ほうじ茶にて 香の物付き

840円



鯛の胡麻茶漬け

和の出汁にて 香の物付き

950円

950円

510円

デザート



杏仁豆腐とフルーツ オレンジゼリーかけ

530円

季節のシャーベット

アイス 抹茶 または 黒ごま

[1玉]

360円

[2玉]

620円

[1玉]

360円

[2玉]

620円

ビール



アサヒ スーパードライ エクストラコールド

750円

アサヒ ドライゼロ
ノンアルコール

エビス プレミアム ブラック

[中ジョッキ] 750円
[小瓶] 660円 [小瓶] 770円 [中瓶] 770円 [中瓶] 770円 [グラス] 530円

サッポロ 黒ラベル

キリン ラガービール

アサヒ スーパードライ

[中ジョッキ] 750円

あらごし桃酒

影虎梅酒

濃醇梅酒

果実酒

そば茶割り
緑茶ハイ

ウーロンハイ

レモンサワー

サワー

[ロック] 700円 [ロック] 750円 [ロック] 650円
[ソーダ割り] 750円 [ソーダ割り] 800円 [ソーダ割り] 700円

650円 650円 650円 650円

シーバスリーガル

ブラックニッカ

[グラス] 850円 [グラス] 650円
[ハイボール] 900円 [ハイボール] 700円
[ボトル] 10,000円 [ボトル] 3,800円

ウイスキー

カシス&スパークリングワイン

キール

カシスオレンジ

カシスウーロン

カシスソーダ

カクテル

800円 800円 650円 650円 650円

日本酒・人気ランキング

第5位	第4位	第3位	第2位	第1位
東京一澤乃井 手取川 吉田藏 日本酒度 (+4)	石川一鶴齢 日本酒度 (+4)	新潟一上喜元 特別純米からくち 日本酒度 (+12)	山形一出羽桜 純米吟醸 日本酒度 (+4)	新潟一八海山 本醸造 日本酒度 (+4)
[グラス] 740円 [300ml] 1,400円	[グラス] 750円 [300ml] 1,500円	[グラス] 800円 [300ml] 1,600円	[グラス] 900円 [300ml] 1,850円	[グラス] 900円 [300ml] 1,850円
				[グラス] 850円 [300ml] 1,750円

焼酎・人気ランキング

第5位	第4位	第3位	第2位	第1位
中々 八幡 芋 宮崎一	中々 八幡 芋 鹿児島一	赤兎馬 芋 鹿児島一	吉四六 芋 鹿児島一	黒霧島 芋 宮崎一
[グラス] 1,000円 [ボトル] 8,000円	[グラス] 880円 [ボトル] 6,500円	[グラス] 880円	[グラス] 780円 [ボトル] 5,800円	[グラス] 680円 [ボトル] 4,500円

ソフトドリンク

ペリエ	ウーロン茶	ジンジャーエール	コカ・コーラ	オレンジジュース
670円	570円	570円	570円	570円

日本酒



黒帯 悠々 特別純米
[グラス] 910円
[300ml] 1,800円

日本酒度 +6

石川

「コク」「ふくらみ」「キレ」「品」の
絶妙なバランス
芳醇な旨味をもつ辛口



久保田 萬寿
[グラス] 2,400円
[300ml] 4,800円

日本酒度 +2
久保田 萬寿
クリアな味わいの中に
ふくらとした口当たりと膨らみ
癖や雑味のない完璧な仕上がり

日本酒度 +4



久保田 千寿
[グラス] 900円
[300ml] 1,800円

日本酒度 +4
吟醸規格の本醸造酒
飲み口がよくスッキリ辛口で
やすらぎを誘う上品でやさしい香味

日本酒度 +4

新潟



久保田 獅子
[グラス] 1,700円
[300ml] 3,300円

日本酒度 +3
龍力 米のささやき 大吟醸
温度により果実様香が変化
スムーズな口当たりで旨味を伴う
酸が適度な余韻を感じさせる

日本酒度 +2

新潟



久保田 獅子
[グラス] 1,300円
[300ml] 2,500円

日本酒度 非公開
獅祭 純米大吟醸 45
きれいな新鮮な味と
柔らかで纖細な香りが
絶妙なバランスを保つ日本酒

日本酒度 非公開

山口



司牡丹 船中八策
[1合瓶] 1,350円

日本酒度 +4

高知

坂本龍馬が船中にて考えたとい
う策がその名の由来
土佐の浪漫漂う抜群のキレの辛口



銀盤 純米吟醸
[1合瓶] 1,100円

日本酒度 +6
銀盤 純米吟醸
減農薬減化学肥料栽培の
雄町米100%仕込み
端麗ですつきりした喉越し

日本酒度 +6

富山



白龍 純米
[1合瓶] 1,100円

日本酒度 +3
白龍 純米
新潟県産米を使用し越後杜氏が
醸し出した味わい深い純米酒
纖細な印象の淡麗辛口

日本酒度 +3

新潟



八海山 吟醸ひょうたん瓶
[1合瓶] 1,680円

日本酒度 +5
八海山 吟醸ひょうたん瓶
女性的な纖細さとスッキリした
林檎のような果実味
ひょうたん型のボトルも人気

日本酒度 +5

新潟

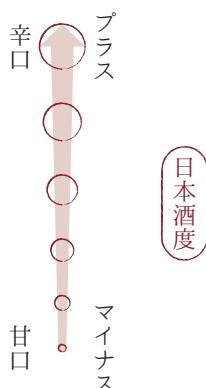


浦霞 生一本 特別純米
[1合瓶] 1,350円

日本酒度 +1
浦霞 生一本 特別純米
地酒ブームのパイオニアとして
一時代を築き今現在も高品質の
酒造りに挑戦し続ける銘酒蔵

日本酒度 +1

宮城



焼酎

さつま島美人

喉へスルリと入つて いくような
口当たりの滑らかさ



〔芋〕鹿児島
[グラス] 680円
[ボトル] 5,100円

佐藤 黒

薩摩の風土を一升瓶の中に
焼酎作品として封じた傑作



〔芋〕鹿児島
[グラス] 1,580円

大石

シェリー樽とブランデー樽で
熟成させたものをブレンドした限定酒



〔米〕熊本
[グラス] 900円
[ボトル] 6,100円

残波 黒

黒麹本来のキリッとした
厚みのある味わいが特徴



〔泡盛〕沖縄
[グラス] 680円
[ボトル] 3,900円



不二才
〔芋〕鹿児島
飾り気のない濃厚な風味を
押し出した芋焼酎

〔芋〕鹿児島
[グラス] 780円
[ボトル] 5,400円



長寿庵
〔芋〕鹿児島
まるで清流のような
口当たりの後に広がる豊かな香り

〔芋〕鹿児島
[グラス] 1,950円

吉兆宝山

豊かな香りと深い味わいを楽しめる
芋焼酎の王道を深めた一本



〔芋〕鹿児島
[グラス] 880円
[ボトル] 6,600円

宇佐むぎ

味と香りの調和を大切にした
きれいな飲み口の焼酎



〔麦〕大分
[グラス] 780円
[ボトル] 6,100円

荒濾過

蒸留後の濾過を最小限に留め
黒糖の旨味を最大限に残した逸品



〔黒糖〕鹿児島
[グラス] 780円
[ボトル] 6,600円

請福ファンシードラム
泡盛 沖縄
華やかな香りとキレのよい喉越し
泡盛初心者の方にもお勧め



梅干し、レモン
〔各〕100円

ソーダ割り

ウーロン茶割り

50円 50円



伊佐美

コクのあるまろやかな味わいで
上品な風味とさらっとした飲み心地

〔芋〕鹿児島
[グラス] 1,380円



壹岐

スーパー・ゴールド
〔麦〕長崎
麦焼酎発祥の地、壹岐で作られる
芳醇で華やかな香りが特徴

〔グラス〕 900円
〔ボトル〕 6,600円



壹乃釀

朝日
〔黒糖〕鹿児島
口当たりは柔らかくスッキリした
甘さと獨特の深いコクがある

〔グラス〕 900円
〔ボトル〕 6,600円

ウーロン茶

〔デキヤンタ〕 1,100円

ワイン

グラスワイン
スパークリング

820円

グラスワイン
バロンフィリップ

白

720円

グラスワイン
バロンフィリップ

赤

720円



[ボトル]
13,500円

パイパー・エドシック
ブリュット
二年間瓶内熟成を行い、キレイのよい
フレッシュな味わい
カンヌ国際映画祭公式シャンパン

グラスワイン
バロンフィリップ

赤

720円

コート・デュ・ローヌ
プレファランス
スパイシーな味わいと
長い余韻が魅力的な
ミディアムボディのワイン



赤

[ボトル]
3,700円



赤

[ボトル]
5,300円

ロツソ・
デイ・モンブルチアーノ
二年間瓶内熟成を行い、キレイのよい
フレッシュな味わい
カンヌ国際映画祭公式シャンパン



赤

[ボトル]
4,200円

カリテラ・トリビュート
カベルネ・ソーヴィニヨン

樽熟されたフルボディタイプで
凝縮された果実味と深みのある
味わいが楽しめるワイン

コート・デュ・ローヌ
プレファランス
スパイシーな味わいと
長い余韻が魅力的な
ミディアムボディのワイン



赤

[ボトル]
3,700円



白

[ボトル]
5,500円

マコン・ヴィラージュ
シャムロワ
新鮮でなめらかな芳香が
素晴らしい風味と後味の訪れを
予感させる仕上がりのワイン



白

[ボトル]
5,250円

メツツアコロナ・ピノ・グリージョ
リゼルヴァ

熟した果実と樹木を思わせる
バランスの取れた香りで
すっきりと洗練されたワイン

コート・デュ・ローヌ
プレファランス
杏子や蜂蜜を思わせる香りの豊かな
果実味のバランスが取れた
生き生きとしたワイン



白

[ボトル]
3,700円

食材によるアレルギーのあるお客様はあらかじめ係にお申し付けください。
季節や仕入れ状況によって食材は変更となる場合がございます。
当店は国産米を使用しております。
表示価格は税金を含む料金です。

コース料理

半蔵門

季節を楽しむ会席コース

先付	焼き茄子のすり流し寄せ豆腐	揚げ茄子、無花果、胡麻出し
前菜	前菜盛り合わせ	瓢亭玉子、秋刀魚、柿と芋、生麸の白和え、サーモンの小袖すし、ツブ貝、など
椀物	カニ真丈となめたけの小吸い碗	えのき茸、山えのき茸、柚子
造り	本日の刺身 三種盛り	
焼物	鰯の柚香焼き	
焚合	エリンギ茸のフライ、舞茸と銀杏の天ぷら、レモン 鶏治部煮、大根、丹波しめじ 栗、もみじ麩、スナップ	生姜、柚子
食事	生ハムの彩りサラダ	からし酢味噌
酢物	松茸入りきのこの炊き込みご飯	赤出し、香の物
デザート	くだもの盛り合わせ	ぶどうゼリーかけ



イメージ

5,400円

料理長特撰 おまかせ特別会席

大切な祝いや、特別な日の集まりなどにおすすめの料理長が特選した季節の料理をご用意する

特別な会席プラン。

ご予算や内容等、何でもお気軽にご相談ください。

*前日までに要予約。



矢尾板 順一 - やおいたじゅんいち -

和食処「門」料理長。

一九八三年東京吉兆入社。

その後、在外日本大使館の和食料理長を歴任。
各国の要人らを日本料理の粋でもてなし、
外務省より表彰を受ける。

赤坂の割烹「津やま」を経てホテルグランド
アーヴ半蔵門開業とともに和食処「門」の
料理長に就任。

7,500円~

コース料理

寿司と小丼

寿司と和食を愉しむ

軽い食事膳
みやび

3,980円

先付 焼き茄子のすり流し寄せ豆腐
揚げ茄子、無花果、胡麻出し
前菜 前菜盛り合わせ
瓢亭玉子、秋刀魚、
柿と芋、生麩の白和え
サーモンの小袖すし、など

造り
本日の刺身 二種盛り

焼物 鰯の柚香焼き 舞茸、銀杏

合物 飛龍頭の菊花みぞれあんかけ
大根、丹波しめじ、栗、もみじ麩、スナップ

食事 松茸入りきのこの炊き込みご飯
赤出し、香の物

デザート くだもの盛り合わせ
ぶどうゼリーかけ



イメージ

寿司会席膳

6,000円

前菜、刺身二種、焼物、温物
寿司五かん、赤出し椀、デザート



鮨好きのための食事膳
鮨御膳

3,460円

寿司と小穴子丼
寿司と小力二丼

[各]
3,400円

先付
お浸し、野菜煮
さくら
軽い食事膳
さくら
2,850円

先付
お浸し、野菜煮
二種盛り
本日の焼魚
白飯、味噌椀、香の物
果物盛り合わせ