

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。

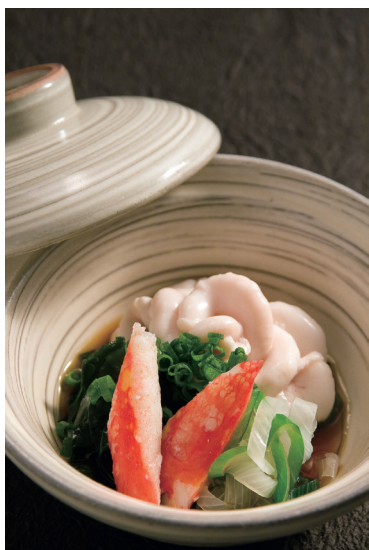
旬のおすすめ料理

白菜と小松菜、京揚げの煮浸し
柚子風味(温) 480円

カニのカニみそ和え
菊花、長芋、きのこ、とんぶり 600円

アン肝のゼリー寄せポトワイン風味 600円

タラの白子とカニの酒蒸しポン酢かけ
鳴門わかめ、下仁田ねぎ 800円



湯豆腐、タラの白子入り小鍋 ポン酢
京都見の豆腐、タラの白子・身、舞茸、小松菜 800円

カニの蒸し寿司 香の物付 800円

天然ブリの塩焼き 大根おろし、すだち 1,000円

ノドグロ(赤ツ・小)の一夜干し若狭焼き 1,100円

おでん風の小鍋
飛龍頭、大根、さつまあげ、ツブ貝
カニ入りつみれ、玉子など 1,100円

牛肉と水菜
京揚げのハリハリ風煮物
黄身おろし添え 1,100円



蓮根餅のカニあんかけ
かぶら、丹波しめじ、金時人参、湯葉、銀杏

[小] 700円
[中] 950円

舞茸とさつま芋(鳴門金時)の
炊き込みご飯 香の物付 900円

本マグロのにぎり寿司(一かん)

[トロ] 840円
[赤身] 520円

東京名産べつたら漬けと香の物盛り合わせ
[小] 300円
[中] 500円

先付

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

真イカの沖漬け

合鴨ロースの酒蒸し焼き（2枚）
からし醤油

440円

530円

630円

740円

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



刺身

刺身 1種盛り 各種
内容はお尋ねください

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

[各]
900円~

1,530円

[中]
790円
[小]
320円

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



サラダ

寄せ豆腐の
梅じゃこ、大根サラダ

[中]
790円
[小]
460円

牛肉の冷しゃぶと
彩りサラダ

おろしポン酢 または 胡麻酢

[中]
1,150円
[小]
820円

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



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

880円

鯛のかぶと山椒煮
ごぼう、こんにゃく添え

950円

千葉 東の匠
SPF豚の角煮と
焼豆腐、野菜の小鍋

1,100円



牛ヒレの肉じゃが煮
小鍋仕立て

1,150円

海老真丈と湯葉の大根煮

880円

牛ヒレ肉がのった
牛すじ大根煮

1,100円



じゃが芋や玉ねぎを軽く炒め、煮崩れしにくくなったものを大きな鍋でじっくりと煮込んで、たつぷり味が染み込んだ肉じゃがです。
おふくろの味、彼女に作って欲しい料理など、女性が作る家庭的なイメージがあるのですが、そのルーツは明治時代の海軍にあると言われています。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。

牛肉じゃが

[中]
740円

[大]
1,330円



焼き物

厚焼き出し巻き玉子
三つ葉入り

640円

帆立貝の磯辺焼き

900円

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~



和牛イチボの炙り焼きレタス包み
塩、胡椒とおろしレモン醤油（各1枚）

900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

岩手 いわいどりモモ肉の
塩、胡椒焼き 陶板にて
柚子胡椒の合わせみそ添え

1,050円



揚げ物

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

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

海老真丈揚げ

[4個]
950円



寿司



イクラ

420円

雲丹

640円

鮭
(赤身)

520円

鮭
(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(鮭トロ入り)

[1人前]
4,380円

寿司盛り合わせ
味噌椀付き

[1人前]
2,450円

鉄火巻き

840円

ネギトロ巻き

1,370円

おしんこ巻き

320円

かつぱ巻き

320円



カリフォルニア巻き
アボカド、カニ

950円

和牛の炙りにぎり

[2かん]
900円

穴子の一本にぎり

840円

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

冷製 いなにわ風うどん
温玉、とろろ出し

840円

冷製 茶そば
温玉、とろろ出し

840円

鯛煮麺



840円

ご飯セット

白飯、味噌碗、香の物

510円

鯛の梅茶漬

和の出汁にて 香の物付き

950円

焼きおにぎりの海苔茶漬

ほうじ茶にて 香の物付き

840円

鯛の胡麻茶漬

和の出汁にて 香の物付き

950円



デザート

アイス 抹茶 または 黒ごま

[1玉] 360円
[2玉] 620円

季節のシャーベット

[1玉] 360円
[2玉] 620円

杏仁豆腐とフルーツ

オレンジゼリーかけ

530円



ビール

アサヒ スーパードライ

[中ジョッキ]
750円

[グラス]
530円

キリン ラガービール

[中瓶]
770円

サッポロ 黒ラベル

[中瓶]
770円

エビス プレミアムブラック

[小瓶]
770円

アサヒ ドライゼロ
ノンアルコール

[小瓶]
660円

アサヒ スーパードライ
エクストラコールド

750円



サワー

レモンサワー

650円

ウーロンハイ

650円

緑茶ハイ

650円

そば茶割り

650円

果実酒

濃醇梅酒

[ロック]
650円
[ソーダ割り]
700円

影虎梅酒

[ロック]
750円
[ソーダ割り]
800円

あらごし桃酒

[ロック]
700円
[ソーダ割り]
750円

カクテル

カシスソーダ

650円

カシスウーロン

650円

カシスオレンジ

650円

キール

800円

カシス&スパークリングワイン

800円

ウイスキー

ブラックニッカ

[グラス]
650円
[ハイボール]
700円
[ボトル]
3,800円

シーバスリーガル

[グラス]
850円
[ハイボール]
900円
[ボトル]
10,000円

日本酒

・人気ランキング・

第1位

八海山 本醸造
〔新潟〕 日本酒度

〔+4〕

〔グラス〕 850円
〔300ml〕 1,750円

第2位

出羽桜 純米吟醸
〔山形〕 日本酒度

〔+4〕

〔グラス〕 900円
〔300ml〕 1,850円

第3位

上喜元 特別純米からくち
〔山形〕 日本酒度

〔+12〕

〔グラス〕 900円
〔300ml〕 1,850円

第4位

鶴齢
〔新潟〕 日本酒度

〔+4〕

〔グラス〕 800円
〔300ml〕 1,600円

第5位

手取川 吉田蔵
〔石川〕 日本酒度

〔+4〕

〔グラス〕 750円
〔300ml〕 1,500円

澤乃井
〔東京〕

〔燗〕

〔グラス〕 740円
〔300ml〕 1,400円

焼酎

・人気ランキング・

第1位

黒霧島

〔芋〕

〔宮崎〕

〔グラス〕 680円
〔ボトル〕 4,500円

第2位

吉四六

〔麦〕

〔大分〕

〔グラス〕 780円
〔ボトル〕 5,800円

第3位

赤兎馬

〔芋〕

〔鹿児島〕

〔グラス〕 880円

第4位

八幡

〔芋〕

〔鹿児島〕

〔グラス〕 880円
〔ボトル〕 6,500円

第5位

中々

〔麦〕

〔宮崎〕

〔グラス〕 1,000円
〔ボトル〕 8,000円

ソフトドリンク

オレンジジュース

570円

コカ・コーラ

570円

ジンジャーエール

570円

ウーロン茶

570円

ペリエ

670円

日本酒

久保田 千寿

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



[グラス]
900円
[300ml]
1,800円

久保田 萬寿

クリアな味わいの中に
ふっ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 **(+2)**

新潟



[グラス]
2,400円
[300ml]
4,800円

黒帯 悠々 特別純米

「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

日本酒度 **(+6)**

石川



[グラス]
910円
[300ml]
1,800円

瀬祭 純米大吟醸 45

きれいで新鮮な味と
柔らかなで繊細な香りが
絶妙なバランスを保つ日本酒

日本酒度 非公開

山口



[グラス]
1,300円
[300ml]
2,500円

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 **(+3)**

兵庫



[グラス]
1,700円
[300ml]
3,300円

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
繊細な印象の淡麗辛口

日本酒度 **(+3)**

新潟



[1合瓶]
1,100円

銀盤 純米吟醸

減農薬減化学肥料栽培の
雄町米100%仕込み
端麗ですっきりした喉越し

日本酒度 **(+6)**

富山



[1合瓶]
1,100円

司牡丹 船中八策

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

日本酒度 **(+4)**

高知



[1合瓶]
1,350円

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



[1合瓶]
1,350円

八海山 吟醸ひょうたん瓶

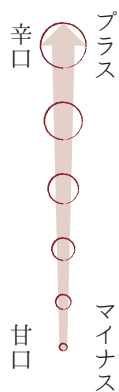
女性的な繊細さとスッキリした
林檎のような果実味
ひょうたん型のボトルも人気

日本酒度 **(+5)**

新潟



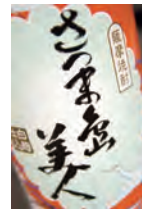
[1合瓶]
1,680円



焼酎

さつま島美人 **芋** 鹿児島

喉へスリリと入っていくような口当たりの滑らかさ



[グラス] 680円
[ボトル] 5,100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



[グラス] 780円
[ボトル] 5,400円

吉兆宝山 **芋** 鹿児島

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



[グラス] 880円
[ボトル] 6,600円

伊佐美 **芋** 鹿児島

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



[グラス] 1,380円

佐藤黒 **芋** 鹿児島

薩摩の風土を一升瓶の中に焼酎作品として封じた傑作



[グラス] 1,580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



[グラス] 1,950円

宇佐むぎ **麦** 大分

味と香りの調和を大切にしたいきれいな飲み口の焼酎



[グラス] 780円
[ボトル] 6,100円

杓岐スーパーゴールド **麦** 長崎

麦焼酎発祥の地、杓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

大石 **米** 熊本

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



[グラス] 900円
[ボトル] 6,100円

荒濾過 **黒糖** 鹿児島

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



[グラス] 780円
[ボトル] 6,600円

杓乃釀朝日 **黒糖** 鹿児島

口当たりは柔らかくスッキリした甘さと独特の深いコクがある



[グラス] 900円
[ボトル] 6,600円

残波黒 **泡盛** 沖縄

黒麹本来のキリツとした厚みのある味わいが特徴



[グラス] 680円
[ボトル] 3,900円

請福ファンシー **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



[グラス] 1,000円
[ボトル] 7,500円

梅干し、レモン [各] 100円

ソーダ割り 50円

ウーロン茶割り 50円

ウーロン茶 [デキャンタ] 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
パロンフィリップ 白

720円

グラスワイン
パロンフィリップ 赤

720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



[ボトル]
13,500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

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



赤
[ボトル]
4,200円

ロッソ・
ディ・モンプルチアーノ
チェリーやベリー系果実の豊かな
香りにホワイトチョコレートや
ローストされたコーヒーのニュアンス



赤
[ボトル]
5,300円

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

メツァコロナ 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



白
[ボトル]
5,250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
予感させる仕上りのワイン



白
[ボトル]
5,500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

季節を楽しむ会席コース 半蔵門

5,400円

デザート	くだもの盛り合わせ ぶどうゼリーかけ
食事	松茸入りきのこの炊き込みご飯 赤出し、香の物
酢物	生ハムの彩りサラダ からし酢味噌
焚合	飛龍頭の菊花みぞれあんかけ 鶏治部煮、大根、丹波しめじ 栗、もみじ麩、スナッブ 生姜、柚子
焼物	鰯の柚香焼き エリンギ茸のフライ、舞茸と銀杏の天ぷら、レモン
造里	本日の刺身 三種盛り
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
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、ツブ貝、など
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



イメージ

料理長特撰 おまかせ特別会席

7,500円~

大切なお祝いや、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
アーク半蔵門開業とともに和食処「門」の
料理長に就任。

コース料理

気軽なミニコース

みやび

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、生麴の白和え

サーモンの小袖すし、など

造り 本日の刺身 二種盛り

焼物 鱈の 柚香焼き 舞茸、銀杏

焚合 飛龍頭の菊花みぞれあんかけ

大根、丹波しめじ、栗、もみじ麴、スナッ

生薑、柚子

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

軽い食事膳 さくら

2,850円

先付 お浸し、野菜煮
造り 二種盛り
焼物 本日の焼魚
食事 白飯、味噌碗、香の物
デザート 果物盛り合わせ

寿司と和食を愉しむ

寿司会席膳

前菜、刺身二種、焼物、温物
寿司五かん、赤出し碗、デザート



イメージ

6,000円

鮪好きのための食事膳 鮪御膳

3,460円

先付、温物、鮪トロ入り鉄火丼
赤出し碗、デザート

寿司と小井



寿司6かんと小さな丼に味噌碗をセットにした
お得なメニューです。
お好みの小丼をお選びください。

寿司と小穴子丼

寿司と小づけ鮪丼

寿司と小カニ丼

寿司と小サーモンとアボカド丼

[各]
3,400円