

和食処

MON



* 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

* 国産米を使用しております

* 表示価格は消費税を含む料金です

* 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

コース料理

半蔵門

季節を楽しむ会席コース

6,000円

- | | |
|-----|---|
| 先付 | 焼き茄子寄せ豆腐
糸賀喜 葱 生姜あん |
| 前菜 | 旬菜盛り合わせ
湿地茸と法蓮草の菊花浸し イクラ
柿の白和え 蒟蒻 枝豆 胡桃飴煮
穴子小袖寿司 瓢亭玉子
帆立茜焼き |
| お椀 | 土瓶蒸し
鱧 海老 松茸 いわい鶏
三つ葉 酢橘 |
| 造り | 本日の刺身三種盛り合わせ
あしらひ一式 土佐醤油 |
| 焼物 | 鮭西京焼き
紅スワイ蟹東寺揚げ さつま芋
紅葉パプリカ 銀杏 菊蕪 |
| 焚合 | 飛龍頭
南瓜 もみじ人參 海老芋
隠元 柚子 |
| 食事 | きのこの炊き込みご飯
蜆の赤だし 香の物 |
| 水菓子 | 渋皮栗の焼ぷりん
果物 |



※写真はイメージです。

みやび

手軽なミニコース

4,300円

- | | |
|-----|-----------------------------------|
| 先付 | 付焼き茄子寄せ豆腐
糸賀喜 葱 生姜あん |
| 前菜 | 旬菜盛り合わせ |
| 造り | 本日の刺身二種盛り合わせ
あしらひ一式 土佐醤油 |
| 焼物 | 鮭西京焼き
紅葉パプリカ 銀杏松葉
丸十茶巾絞り 菊蕪 |
| 焚合 | 飛龍頭
南瓜 もみじ人參 海老芋
隠元 柚子 |
| 食事 | きのこの炊き込み御飯
蜆の赤だし 香の物 |
| 水菓子 | 渋皮栗の焼ぷりん |

おまかせ特別会席

料理長特選コース

8,200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。

旬のおすすめメニュー

焼き茄子 寄せ豆腐
糸賀喜 葱 生姜あん …650 円

湿地茸と法蓮草の菊花浸し
イクラ …550 円

塩煎り銀杏 …800 円

鮭西京焼き
枝豆 酢蓮 …980 円

季節の炊き合わせ
飛龍頭 海老芋 南瓜 もみじ麩
隠元 柚子 …980 円

紅ズワイ蟹 東寺揚げ
紅葉パプリカ 銀杏 レモン …1,250 円

鰐と舞茸の天ぷら 天だし …1,100 円

土瓶蒸し
鰐 海老 松茸 いわい鶏
三つ葉 酢橘 …1,800 円

きのこの炊き込み御飯
香の物付き …750 円

渋皮栗の焼ぷりん
梨 巨峰 …900 円

先付

板わさ風 焼き蒲鉾と胡瓜
金山寺味噌

京都伏見 絹豆腐の冷奴

真イカの沖漬け

香の物盛り合わせ

本日のおばんざい各種
うの花煮、お浸しなど
内容はお尋ねください



本日のおばんざい各種



真イカの沖漬け

[各]
350円

650円

900円

550円

500円

刺身

刺身一種盛り各種
内容はお尋ねください

本日の刺身三種盛り
内容はお尋ねください

引き上げ生湯葉の刺身

おまかせ刺身盛り合わせ
(現在休止中)

ご相談いただければ
ご予算や内容等に合わせ
ご提供致します



おまかせ刺身盛り合わせ



引き上げ湯葉の刺身

[1~2人前]
2,300円
[2~3人前]
3,600円

500円

1,650円

900円~

サラダ

寄せ豆腐と
梅じやこ、大根サラダ

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

ポパイのサラダ
揚げ湯葉乗せ

焼きサバと
彩り野菜のサラダ



牛肉の冷しやぶと彩りサラダ



焼きサバと彩り野菜のサラダ

[小]
620円
[中]
940円

[小]
620円
[中]
940円

[小]
920円
[中]
1,340円

[小]
520円
[中]
840円

焼き物



出し巻き玉子



みつせ鶏つくね照り焼き

みつせ鶏つくね照り焼き

[2本]
680円

[3本]
900円

出し巻き玉子
三つ葉入り

640円



いわい鶏もも肉の陶板焼き



牛リブローズ陶板焼き

牛リブローズ陶板焼き
粒マスタードたれ

1,580円

岩手いわい鶏もも肉の陶板焼き
柚子胡椒の合わせ味噌添え

1,180円

揚げ物



豚ヒレ肉のひと口カツ



海老真丈揚げ

海老真丈揚げ (4個)

980円

豚ヒレ肉のひと口カツ (4個)
おろしポン酢

980円

京都伏見豆腐の揚げ出し
野菜と湯葉のみぞれあんかけ

[中]
980円

[大]
1,480円

煮物

鯛のかぶと山椒煮

牛すじ大根煮

牛肉じゃが



牛すじ大根煮



牛肉じゃが (中)

[中]
850円

[大]
1,350円

950円

950円



豚の角煮と野菜の小鍋



牛すき煮小鍋仕立

牛すき煮小鍋仕立

千葉
東の匠SPF豚の角煮と
野菜の小鍋

1,300円

1,200円

なごみ御膳

本日のおばんざい

マグロとアボカドのサラダ

本日の焼魚

白飯、味噌汁、香の物



3,000円

2,300円

先付 小鉢三種

造里 刺身二種盛り

焼物 本日の焼魚

食事 白飯、味噌汁、香の物

水果子 果物盛り合わせ

(当面の間、「すし 巧」は休業させていただきます)

すし 巧



烏賊

460円

イクラ

460円

雲丹

700円

鮪 (赤身)

570円

鮪 (トロ)

920円

カレイ

560円

間八

350円

甘海老

350円

鯛

460円

ネギトロ巻き

1,540円

鉄火巻き

920円

かつば巻き

340円

おしんこ巻き

340円

寿司盛り合わせ

味噌梅付き

2,690円

「すし 巧」本日のおすすめ

寿司盛り合わせ

赤だし梅付き

4,820円

太巻き寿司 (八種類の具入り)

2,670円

穴子の一本にぎり

920円

和牛の炙りにぎり (2かん)

980円

カルフォルニア巻き

アボカド、カニ等

1,100円



本日のおすすめ
寿司盛り合わせ



カルフォルニア巻き

寿司と小井

寿司と小穴子井

3,700円

寿司と小漬け鮪井

3,700円

寿司と小カニ井

3,700円

寿司と小サーモンアボカド井

3,700円

食事

ご飯セツト

白飯、味噌椀、香の物

お茶漬け

鯛の梅茶 または 鮭茶

和の出汁にて 香の物付き

鯛の胡麻茶漬け

和の出汁にて 香の物付き

鮭茶漬け

和の出汁にて 香の物付き



鯛の胡麻茶漬け

950円

980円

950円

540円

麺

冷製いなにわ風うどん

温玉、とろろ出し

冷製茶そば

温玉、とろろ出し

鯛煮麺



冷製茶そば



鯛煮麺

900円

840円

840円

細巻き寿司

鉄火巻き

かつば巻き

かんぴよう巻き

340円

340円

920円

デザート

季節のアイス

季節のシャーベット

杏仁豆腐とフルーツ
オレンジゼリーかけ



杏仁豆腐とフルーツ

620円

[1玉]
360円

[1玉]
360円

ビール

アサヒ スーパードライ

[グラス]
630円
[中ジョッキ]
750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

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]
4,200円

ジョニーウォーカー
ブラック12年

[グラス]
950円
[ハイボール]
1,000円
[ボトル]
10,000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

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

果実酒

濃醇梅酒

[ロック]
650円
[ソーダ割り]
700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

[グラス]
570円
[デキャンタ]
1,500円

ペリエ

670円

焼酎

百年の孤独

〔麦〕宮崎

原酒となる麦焼酎を樽の中で長期熟成をさせ
オークやシガラの香り、まろやかな
ウイスキーのような味わいが特徴
天皇陛下ご愛飲としても有名。入手困難



〔グラス〕 1,400円
〔ボトル〕 11,000円

八重桜

〔麦〕宮崎

素材の旨味が十分に堪能できる
まろやかで軽快な飲み口
2000年沖縄サミットの乾杯に使用



〔グラス〕 780円
〔ボトル〕 5,000円

中々

〔麦〕宮崎

選りすぐった大麦のみを
かめ仕込みにてじっくり育て
ライトタイプに仕上げた純大麦焼酎



〔グラス〕 780円
〔ボトル〕 5,000円

二階堂 吉四六

〔麦〕大分

芳醇な香りと
まろやかな口当たりが特徴



〔グラス〕 880円
〔ボトル〕 6,000円

川越

〔芋〕鹿児島

朝掘りの新鮮な「黄金千貫」を
その日に処理し丹念に醸したされた
かめ仕込み焼酎
まろやかな口当たりの人気銘酒



〔グラス〕 880円
〔ボトル〕 6,000円

富乃宝山

〔芋〕鹿児島

柑橘系の吟醸校が華やかで甘みもあり
キレのあるスッキリと軽快な味わい
ロック、水割りがおすすめ



〔グラス〕 880円
〔ボトル〕 6,000円

吉兆宝山

〔芋〕鹿児島

しっかりとしたボディ
深みのある香りと味わい
お湯割りがおすすめ



〔グラス〕 880円
〔ボトル〕 6,000円

黒霧島

〔芋〕宮崎

黒麹の醸し出す旨さは
トロリとした甘み
キリッとした後切れが特徴

〔グラス〕 680円
〔ボトル〕 4,500円

赤兎馬

〔芋〕鹿児島

鹿児島県の火山灰土の地下から湧き出す
天然水を使用。ブレンドした原酒の
力強い味わいが特徴



〔グラス〕 780円

獺祭 粕取り

〔米〕山口

獺祭の酒粕を使用した大吟醸の粕取焼酎
ロックやソーダ割がおすすめ。超希少

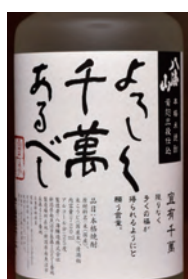


〔グラス〕 1,400円
〔ボトル〕 11,000円

八海山

〔米〕新潟

日本酒のような吟醸香
甘みと香りが広がり喉を通ると
スーッと消えてしまうキレの良さ
食事にぴったり



〔グラス〕 780円
〔ボトル〕 4,800円

残波 ブラック

〔泡盛〕沖縄

スッキリとしたキレのある味わいが特徴



〔グラス〕 680円
〔ボトル〕 4,500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

ワイン

グラスワイン
スパークリング

820円

グラスワイン
ラブレロワ 白

720円

グラスワイン
バロンフィリップ 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・ソーヴィニオン

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・
デイ・モンテプルチアーノ

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
予感させる仕上がりワイン



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。

飲み放題付プラン ご予約承り中

お得な飲み放題付プランを2種ご用意しております。
お飲み物のバリエーションによってお選びください。

心ゆくまで銘酒を楽しむ『遊 -yuu-』 6,800円
(お料理6品＋2時間飲み放題)

お飲物：生ビール、果実酒（梅酒）
日本酒（黒龍、八張鶴、紀土、獺祭等）
焼酎（川越、富乃宝山、吉四六、八海山等）
ワイン、スコッチウイスキー、ソフトドリンク

季節の味を肴に酒を呑む『楽 -raku-』 6,300円
(お料理6品＋2時間飲み放題)

お飲物：生ビール、日本酒、焼酎
ウイスキー、ソフトドリンク



※写真はイメージです。

※2名様よりご利用いただけます。

※『遊 -yu-』と『楽 -raku-』のお料理は同じ内容です。

※前日までのご予約になります。

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。