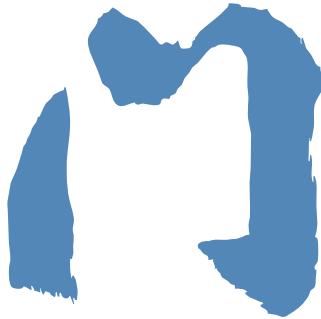


和食処

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
造り	柿の白和え 茄蒻 枝豆 胡桃飴煮
お椀	穴子小袖寿司 瓢亭玉子
土瓶蒸し	帆立茜焼き
三つ葉酢橘	
本日の刺身三種盛り合わせ	
あしらい一式	土佐醤油
里物	鮭西京焼き
	紅ズワイ蟹東寺揚げ さつま芋
合物	紅葉パプリカ 銀杏 菊芋
飛龍頭	
南瓜 もみじ人参 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	渋皮栗の焼ぶりん
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	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
	本日の刺身二種盛り合わせ
造り	あしらい一式 土佐醤油
物	鮭西京焼き
	紅葉パプリカ 丸十茶巾絞り
焼物	銀杏松葉
	菊芋
合物	飛龍頭
	南瓜 もみじ人参 海老芋
食事	きのこの炊き込み御飯
	蜆の赤だし 香の物
水菓子	渋皮栗の焼ぶりん

### 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

鰯と舞茸の天ぷら 天だし

…1,100 円

土瓶蒸し  
鰯 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

涪皮栗の焼ぶりん  
梨 巨峰

…900 円

# 先付



本日のおばんざい各種



真イカの沖漬け

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

杏の物盛り合わせ  
真イカの沖漬け

京都伏見絹豆腐の冷奴  
板わさ風 焼き蒲鉾と胡瓜  
金山寺味噌



おまかせ刺身盛り合わせ



引き上げ湯葉の刺身

[各]  
350円 650円 900円 550円 500円

刺身一種盛り 各種  
内容はお尋ねください

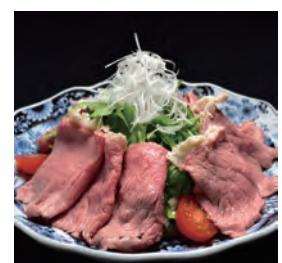
本日の刺身三種盛り  
引き上げ生湯葉の刺身

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て  
ご提供致します

[1~2人前]  
2,300円  
[2~3人前]  
3,600円 500円 1,650円 900円~

# 刺身



牛肉の冷しゃぶと彩りサラダ



焼きサバと彩り野菜のサラダ

焼きサバと  
彩り野菜のサラダ  
牛肉の冷しゃぶと  
彩りサラダ  
ポパイのサラダ  
揚げ湯葉乗せ  
梅じやこ、大根サラダ  
おろしポン酢または胡麻酢

[小] 620円 [小] 620円 [小] 920円 [小] 520円  
[中] 940円 [中] 940円 [中] 1,340円 [中] 840円

# サラダ

# 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

出し巻き玉子  
三つ葉入り

[2本] 680円

[3本] 900円

640円



いわい鶏もも肉の陶板焼き

牛リブロース陶板焼き  
粒マスタードたれ

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



牛リブロース陶板焼き

1,580円

1,180円



豚ヒレ肉のひと口カツ

海老真丈揚げ (4個)

豚ヒレ肉のひと口カツ (4個)  
おろしポン酢



海老真丈揚げ

980円

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

# 揚げ物

[中] 980円

[大] 1,480円

# 者~物



牛すじ大根煮



牛肉じやが (中)

牛  
肉  
じ  
や  
が

牛  
す  
じ  
大  
根  
煮

鯛の  
か  
ぶ  
と  
山  
椒  
煮

[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

水  
菓  
子

食  
事

果  
物  
盛  
り  
令  
わ  
せ

焼  
物

本  
日  
の  
焼  
魚

白  
飯  
、  
味  
噌  
汁  
、  
香  
の  
物

造  
里

刺  
身  
二  
種  
盛  
り

先  
付

小  
鉢  
三  
種



白  
飯  
、  
味  
噌  
汁  
、  
香  
の  
物

本  
日  
の  
焼  
魚

マグロとアボカドのサラダ

本  
日  
の  
お  
ば  
ん  
ざ  
い

3,000円

2,300円

な  
ご  
み  
御  
膳

(当面の間、「すし 巧」は休業させていただいております)

# すし 巧



鮪 (トロ)  
570円 920円

鯛  
甘海老

烏賊  
イクラ

460円 460円

700円

570円 920円

カレイ  
間八

560円 350円 350円 460円

ネギトロ巻き  
鉄火巻き  
920円 1,540円

かづば巻き  
おしんこ巻き  
340円 340円

寿司盛り合わせ  
味噌椀付き

「すし 巧」本日のおすすめ  
寿司盛り合わせ

赤だし椀付き

太巻き寿司 (八種類の具入り)

穴子の一本にぎり  
和牛の炙りにぎり (2かん)

カルフォルニア巻き  
アボカド、カニ等

1,100円 980円 920円 2,670円 4,820円 2,690円 340円 340円



本日のおすすめ  
寿司盛り合わせ



カルフォルニア巻き

# 寿司と小丼

寿司と小穴子丼

寿司と小漬け鮪丼

寿司と小カニ丼

寿司と小サーモンアボカド丼

3,700円 3,700円 3,700円 3,700円

# 食事



鯛の胡麻茶漬け

950円

980円

950円

540円

ご飯セット

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

鮭茶漬け

和の出汁にて 香の物付き

## 細巻き寿司

かんぴょう巻き

かっぱ巻き

鉄火巻き

340円

340円

920円



冷製茶そば



鯛煮麺

900円

840円

840円

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

# デザート

## ビール

アサヒ スーパードライ

キリン ラガービール

[グラス]  
630円

レモンサワー

ウーロンハイ

緑茶ハイ

サッポロ 黒ラベル

エビス プレミアムブラック

[小瓶]  
660円

[中瓶]  
770円

[中瓶]  
770円

[中ジョッキ]  
750円

## ウイスキー

アサヒ ドライゼロ  
ノンアルコール

カシスウーロン  
カシスオレンジ

## カクテル

そば茶割り

オレンジジュース

## ソフトドリンク

濃醇梅酒

## 果実酒

[ロック]  
650円  
[ソーダ割り]  
700円

ジンジャーエール

コカ・コーラ

ウーロン茶

ペリエ

800円

800円

650円

650円

650円

650円

650円

650円

670円

[グラス]  
570円  
[デキャンタ]  
1,500円

570円

570円

570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

[グラス]  
650円  
[ハイボール]  
700円  
[ボトル]  
4,200円

カシス&スパークリングワイン

キール

# 日本酒

	<p>日高見 純米吟醸 芳醇辛口 弥助</p> <p>ひたかみ</p> <p>日本酒度 +4</p> <p>[グラス] 1,100円 [300ml] 2,200円</p>		<p>出羽桜 桜花吟醸酒</p> <p>フルーティーな吟醸香と ふくよかな味わい 親しみやすい味わいで人気</p> <p>日本酒度 +5</p> <p>[グラス] 850円 [300ml] 1,700円</p>		<p>田酒 特別純米酒</p> <p>辛口ながらコクがあり 米の旨味を感じる飲み飽きしない スッキリした味わい。入手困難</p> <p>日本酒度 +3</p> <p>[グラス] 1,200円 [300ml] 2,400円</p>
	<p>ペンギン 純米吟醸</p> <p>新潟</p> <p>日本酒度 +2</p> <p>[グラス] 1,000円 [300ml] 2,000円</p>		<p>写樂 純米酒</p> <p>果実系の含み香が特徴 米の旨味がバランスよく口の中での 広がりスッキリとした味わい</p> <p>日本酒度 +1</p> <p>[グラス] 950円 [300ml] 1,900円</p>		<p>飛露喜 特別純米酒</p> <p>香り、酸味、旨味がほどよいバランス 透明感のあるスッキリとした飲み口</p> <p>日本酒度 +3</p> <p>[グラス] 1,100円 [300ml] 2,200円</p>
	<p>紀土 純米大吟醸</p> <p>和歌山</p> <p>日本酒度 +3</p> <p>[グラス] 1,100円 [300ml] 2,200円</p>		<p>黒龍 吟醸酒</p> <p>福井県産五百万石で仕込んだ心地よい 吟醸香とクセのない旨さの黒龍定番酒</p> <p>日本酒度 +5.5</p> <p>[グラス] 850円 [300ml] 1,700円</p>		<p>鶴齢 本醸造</p> <p>しっかりとした米の旨味・甘味を 特徴とした旨口本醸造</p> <p>日本酒度 +5</p> <p>[グラス] 800円 [300ml] 1,600円</p>
	<p>澤乃井 煎</p> <p>東京</p> <p>日本酒度 +5</p> <p>[グラス] 800円</p>		<p>東一 純米酒</p> <p>山田錦による芳醇なふくよかさと 上品な香味が特徴</p> <p>日本酒度 +5</p> <p>[グラス] 850円 [300ml] 1,700円</p>		<p>獺祭 45 純米大吟醸</p> <p>山口</p> <p>獺祭の中のスタンダード酒 山田錦の纖細な甘みと 華やかな香りが特徴</p> <p>日本酒度 非公開</p> <p>[グラス] 800円 [300ml] 1,600円</p>
<p>辛口 甘口</p> <p>プラス マイナス</p> <p>日本酒度</p>	<p>キレ味の良い定番酒 和食全般と相性良し</p> <p>日本酒度</p> <p>[一合] 800円</p>		<p>佐賀 純米酒</p> <p>山田錦による芳醇なふくよかさと 上品な香味が特徴</p> <p>日本酒度 +5</p> <p>[グラス] 850円 [300ml] 1,700円</p>		<p>田酒 特別純米酒</p> <p>辛口ながらコクがあり 米の旨味を感じる飲み飽きしない スッキリした味わい。入手困難</p> <p>日本酒度 +3</p> <p>[グラス] 1,200円 [300ml] 2,400円</p>

## 百年の孤独

原酒となる麦焼酎を樽の中で長期熟成をさせ  
オーレクやシガーの香り、まるやかな  
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



〔麦〕  
宮崎  
[グラス] 1,400円  
[ボトル] 11,000円

## 八重桜

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



〔麦〕  
宮崎  
[グラス] 780円  
[ボトル] 5,000円

## 中々

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



〔麦〕  
大分  
[グラス] 780円  
[ボトル] 5,000円

## 二階堂 吉四六

芳醇な香りと  
まるやかな口当たりが特徴



〔麦〕  
大分  
[グラス] 880円  
[ボトル] 6,000円

## 黒霧島

黒麹の醸し出す旨さは  
トロリとした甘み  
キリとした後切れが特徴



〔芋〕  
宮崎  
[グラス] 680円  
[ボトル] 4,500円

## 吉兆宝山

しっかりととしたボディ  
深みのある香りと味わい  
お湯割りがおすすめ

〔芋〕  
鹿児島

〔グラス〕 880円  
〔ボトル〕 6,000円



〔グラス〕 880円  
〔ボトル〕 6,000円

## 富乃宝山

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

〔芋〕  
鹿児島

〔グラス〕 880円  
〔ボトル〕 6,000円



〔グラス〕 880円  
〔ボトル〕 6,000円

## 川越

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  
まるやかな口当たりの人気銘酒

〔芋〕  
鹿児島

## 焼酎

## 赤兎馬

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

〔芋〕  
鹿児島

〔グラス〕 780円



獺祭 純米  
獺祭の酒粕を使用した大吟醸の粕取り焼酎  
ロックやソーダ割がおすすめ。超希少

〔米〕  
山口

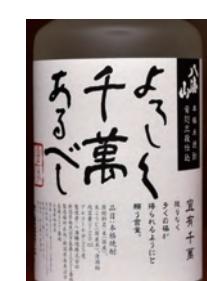
〔グラス〕 1,400円  
〔ボトル〕 11,000円

## 残波 ブラック

スッキリとしたキレのある味わいが特徴

〔泡盛〕  
沖縄

〔グラス〕 680円  
〔ボトル〕 4,500円



〔グラス〕 780円  
〔ボトル〕 4,800円

## 八海山

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

〔米〕  
新潟

〔グラス〕 1,400円  
〔ボトル〕 11,000円

## ウーロン茶割り

50円

## ソーダ割り

50円

## 梅干し、レモン

[各] 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  
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



[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、  
フレッシュな味わい。  
カンヌ国際映画祭公式シャンパン

コート・デュ・ローヌ  
ブレヴァランス

スペイシーな味わいと  
長い余韻が魅力的な  
ミディアムボディのワイン

820円



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

ロツソ・  
ディ・モンテプルチアーノ

二年間瓶内熟成を行い、  
フレッシュな味わい。  
カンヌ国際映画祭公式シャンパン

コート・デュ・ローヌ  
ブレヴァランス

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

820円



白

[ボトル]  
3,700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



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のワイン

グラスワイン

スパークリング

グラスワイン

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、〆張鶴、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 -yuu-』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。