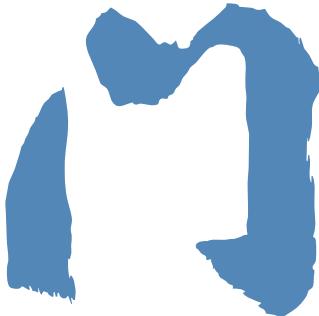


和食処

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



※写真はイメージです。

### おまかせ特別会席 料理長特選コース

8,200円～

手軽なミニコース	みやび
先付 えんどう豆乳寄せ	旬菜盛り合わせ
造里 本日の刺身二種盛り合わせ あしらい一式 土佐醤油	本日の刺身三種盛り合わせ
前菜 旬菜盛り合わせ	旬菜盛り合わせ
先付 温州和え	温州和え
造里 八朔帆立胡瓜	八朔帆立胡瓜
前菜 胡瓜ラレシ	近江蒟蒻かぶ
物 梶煮椀	えんどう豆乳寄せ
物 鮭西京焼き	イクラ生湯葉
物 沢煮椀	椎茸人参榎木
物 海老真丈椎茸人參榎木	海老真丈椎茸人參榎木
物 牛房背脂針葱胡椒	牛房背脂針葱胡椒
物 稲荷寿司いわし土佐和え	稻荷寿司いわし土佐和え
物 菜花浸し	菜花浸し
里 本日の刺身三種盛り合わせ あしらい一式 土佐醤油	本日の刺身三種盛り合わせ あしらい一式 土佐醤油
焼物 丸大根スープ煮	丸大根スープ煮
焼物 鮭西京焼き	鮭西京焼き
食事 竹の子炊き込みご飯	竹の子炊き込みご飯
食事 赤だし香の物	赤だし香の物
水菓子 抹茶ムース	抹茶ムース
水菓子 果物水羊羹わらび餅黒蜜	果物水羊羹わらび餅黒蜜

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

温州和え

…750 円

八朔 帆立 近江蒟蒻 かぶ  
胡瓜 ラレシ

えんどう豆乳寄せ

…650 円

イクラ 生湯葉 美味だし

鮭西京焼き

…1,000 円

カレイ西京焼き

…1,200 円

鴨せり紙鍋

…1,500 円

令鴨 セリ 鴨つみれ 葱

旬の炊き合せ

…980 円

丸大根スープ煮 飛龍頭 鶏肉 梅人參  
栗麩 法蓮草 辛子

竹の子炊き込みご飯

…750 円

香の物付き

抹茶ムース

…780 円

果物 水羊羹 わらび餅 黒蜜

# 先付



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
-----	------	------	------	------	------



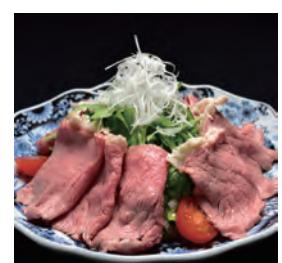
おまかせ刺身盛り合わせ



引き上げ湯葉の刺身

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)	おまかせ刺身盛り合わせ (現在休止中)	引き上げ生湯葉の刺身
---	------------------------	------------

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



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	寄せ豆腐と 梅じやこ、大根サラダ

[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

# 刺身

# 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

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

1,580円

1,180円



豚ヒレ肉のひと口カツ



海老真丈揚げ

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

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

[中]  
980円

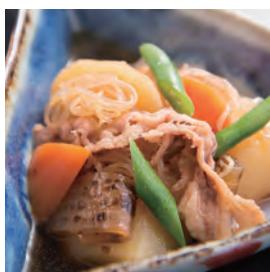
[大]  
1,480円

# 揚げ物

# 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

1,200円

1,300円

水菓子

食事

焼物

造里

先付

小鉢三種

刺身二種盛り

本日の焼魚

果物盛り合わせ

白飯、味噌汁、香の物

3,000円

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

なごみ御膳

2,300円

# すし巧



烏賊

イクラ

雲丹

鮪  
(赤身)

鮪  
(トロ)

460円

460円

700円

570円

920円

カレイ

間八

甘海老

鯛

560円

350円

350円

460円

ネギトロ巻き

920円 1,540円

かづば巻き

鐵火巻き

920円

寿司と小穴子丼

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)

和牛の炙りにぎり (2かん)  
穴子の一本にぎり

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

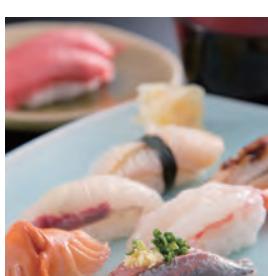
4,820円

2,690円

340円

340円

# 寿司と小丼



本日のおすすめ  
寿司盛り合わせ



カルフォルニア巻き

寿司と小サーモンアボカド丼

寿司と小カニ丼

寿司と小漬け鮪丼

3,700円

3,700円

3,700円 3,700円

「すし 巧」 コース料理

寿司と和食を愉しむ

寿司会席膳

6,500円

前菜、刺身二種、赤だし椀、焼物、温物  
寿司五貫、赤だし椀、水菓子



※写真はイメージです。

鮪好きのための食事膳

鮪御膳

先付、温物、水菓子  
赤だし椀、温物、丼物



※写真はイメージです。

# 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

かつば巻き

鉄火巻き

340円

340円

920円



冷製茶そば



鯛煮麺

900円

840円

840円

# 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

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

ブラックニッカ

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

## サワー

濃醇梅酒

果実酒

## ソフトドリンク

オレンジジュース

コカ・コーラ

ジンジャーエール

ウーロン茶

ペリエ

800円

800円

650円

650円

650円

650円

650円

[ロック]  
650円

[ソーダ割り]  
700円

# 日本酒

<p>日高見 純米吟釀 弥助</p> <p>ひたかみ 純米吟釀 フルーティーな吟釀香と 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 +4</p> <p>[グラス] 1,100円 [300ml] 2,200円</p>	<p>出羽桜 桜花吟釀酒 山形</p> <p>おうさくら 桜花吟釀酒 山形 フルーティーな吟釀香と 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 青森</p> <p>でんしゅ 特別純米酒 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>ペ張鶴 純米吟釀 新潟</p> <p>しめはりつる 純米吟釀 滑らかな口当たりと優雅な吟釀香 純米ならではのまろやかで スッキリとした味わいが特徴</p> <p>日本酒度 +2</p> <p>[グラス] 1,000円 [300ml] 2,000円</p>	<p>寫樂 純米酒 福島</p> <p>しゃらく 純米酒 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 福島</p> <p>ひろき 特別純米酒 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 入手困難</p> <p>日本酒度 +3</p> <p>[グラス] 1,100円 [300ml] 2,200円</p>
<p>紀土 純米大吟釀 和歌山</p> <p>きど 純米大吟釀 口当たりの柔らかさと 柑橘を思わせる華やかな吟釀香 透明感のある旨味と上品さが特徴</p> <p>日本酒度 +3</p> <p>[グラス] 1,100円 [300ml] 2,200円</p>	<p>黒龍 吟釀酒 福井</p> <p>こくりゅう 吟釀酒 福井県産五百万石で仕込んだ心地よい 吟釀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 新潟</p> <p>かくれい 本醸造 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>辛口</p> <p>プラス</p> <p>日本酒度</p> <p>マイナス</p> <p>甘口</p>	<p>澤乃井 煎 東京</p> <p>あづまいち 純米酒 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 純米大吟釀 山口</p> <p>たっさい 45 純米大吟釀 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] 1,200円 [300ml] 2,400円</p>

## 焼酎

### 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  
オーレクやシガーリの香り、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



[グラス] 880円  
[ボトル] 6,000円

### 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  
まるやかな口当たりの人気銘酒



〔芋〕  
鹿児島  
[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

### 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

### 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

### 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] 880円  
[ボトル] 6,000円

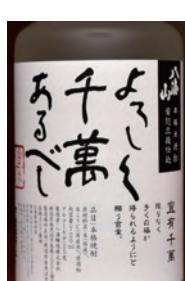
### 芋 鹿児島

鹿児島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

〔芋〕  
鹿児島  
[グラス] 780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



〔米〕  
新潟  
[グラス] 780円  
[ボトル] 4,800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

### 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〕  
山口  
[グラス] 1,400円  
[ボトル] 11,000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  
プレファランス

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った、  
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  
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

820円



白

[ボトル]  
3,700円

メッツァコロナ 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のワイン

グラスワイン  
スパークリング

820円



[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。