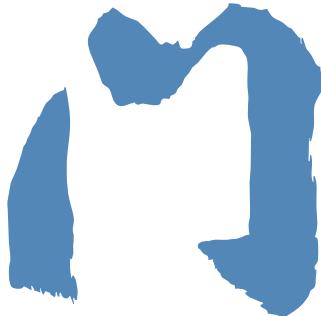


和食処

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

6,800円



※写真はイメージです。

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。

水菓子	抹茶とヨーグルトのムース
小豆	白玉 果物 黒豆アイス
食事	新生姜御飯 桜海老バラ揚げ 赤だし 香の物
温物	蓮根餅と茄子の揚出し 分葱 アスパラ 菖蒲麩
焼物	鰯香草パン粉焼き 帆立クリーム焼き インカの目覚め 法蓮草
造り	本日の刺身三種盛り合わせ あしらい一式 土佐醤油
椀	金目鯛焼霜 菖蒲独活 吹き流し野菜 白瓜 柚子
お前菜	旬菜盛り合わせ 長芋 生湯葉和え 蛤烏賊 蕎菜 和牛炙り寿司 鰯雲丹焼き 細巻玉子 天豆 あられ揚げ 海老芝煮
付	峰岡南瓜豆腐 オクラ 美味だしジユレ

みやび

手軽なミニコース

4,800円

先付	峰岡南瓜豆腐 オクラ 美味だしジユレ
蓋物	蓮根餅と茄子の揚出し 分葱 アスパラ 菖蒲麩
造り	本日の刺身二種盛り合わせ あしらい一式 土佐醤油
焼八寸	鰯香草焼き 山椒味噌
強肴	合鴨塩蒸し焼き 彩りサラダ 醤油マスタード餡
食事	新生姜御飯 桜海老バラ揚げ 赤だし 香の物
水菓子	抹茶とヨーグルトのムース 果物

おまかせ特別会席 料理長特選コース

9,500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。

旬のおすすめメニュー

峰岡南瓜豆腐
オクラ 美味だしジュレ

…750 円

長芋生湯葉和え
螢烏賊 冬茹 三ツ葉 蕎菜 美味だし

…830 円

スズキ香草パン粉焼き
蕃茄餡 アスパラ

…1,300 円

令鴨塩蒸し焼き
彩りサラダ 醤油マスタード餡 松の実

…1,200 円

螢烏賊とアスパラのクリーム焼き
海老 インカの目覚め 法蓮草 チーズ

…1,500 円

蓮根餅と茄子の揚出し
分葱 アスパラ 菖蒲麩

…1,200 円

新生姜御飯
桜海老バラ揚げ 香の物付き

…750 円

抹茶とヨーグルトのムース
小豆 お麩チーズ 黒豆アイス

…750 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
もう味噌

[各]	380円	700円	1,200円	580円	600円
-----	------	------	--------	------	------



おまかせ刺身盛り合わせ



引き上げ湯葉の刺身

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

おまかせ刺身盛り合わせ

引き上げ生湯葉の刺身

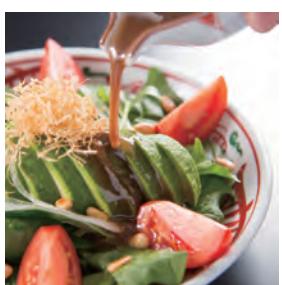
本日の刺身三種盛り

内容はお尋ねください

刺身一種盛り 各種
内容はお尋ねください

[1~2人前]	2,760円		
[2~3人前]	4,320円	650円	1,980円

寄せ豆腐と
梅じやこ、大根サラダ



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

ポパイのサラダ
揚げ湯葉乗せ

刺身

サラダ



焼きサバと彩り野菜のサラダ

[小] 800円
[中] 1,200円

[小] 680円
[中] 1,000円

[小] 600円
[中] 950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

出し巻き玉子
三つ葉入り

[2本] 780円
[3本] 1,000円

700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

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

2,300円

1,300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)

1,100円

1,200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

惣物



牛すじ大根煮



牛肉じやが (中)

牛肉じやが

牛すじ大根煮

[中]
850円

[大]
1,350円

980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

1,500円

1,380円

水菓子 果物盛り合わせ

食事 白飯、味噌汁、香の物

焼物 本日の焼魚 又は 本日の肉料理
(どちらかお選びいただけます)

造り 刺身二種盛り

先付 小鉢三種

さくらんぼ

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

3,500円

2,800円

すし 巧



「一貫」

鮪（トロ）

600円 940円 790円 1,200円

鯛

烏賊

イクラ
カレイ
間八

790円 420円 600円 550円 550円



「一本」

ネギトロ巻き

1,880円

かつば巻き

かんぴょう巻き

おしんこ巻き

420円

420円

420円

穴子の一本にぎり

和牛の炙りにぎり（2かん）

雲丹

鮪（赤身）

790円

甘海老

550円

550円

本日のおすすめ
寿司盛り合わせ

「すし 巧」本日のおすすめ
寿司盛り合わせ
赤だし椀付き

5,780円 3,230円

メニューに記載の物以外のネタに困しましては
スタッフまでお問い合わせください



カルifornニア巻き

カルifornニア巻き
アボカド、カニ、
胡瓜等

太巻き寿司（八種類の具入り）

1,320円 1,180円 1,100円 3,200円

「すし 巧」 コース料理

寿司と和食を愉しむ

寿司会席膳

7,500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

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



鯛の胡麻茶漬け

1,000円

1,100円

1,000円

540円



冷製茶そば

鯛煮麺

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



鯛煮麺

1,100円

1,000円

1,000円



杏仁豆腐とフルーツ

杏仁豆腐とフルーツ オレンジゼリーかけ

本日のシャーベット

本日のアイス

[1玉]
360円

[1玉]
360円

デザート

ジョニー 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	ウイスキー	アサヒ ノンアルコール	ドライゼロ	エビス プレミアム	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	ビール
	[グラス] 950円	[ハイボール] 1,000円				[小瓶] 660円	[中瓶] 770円	[中瓶] 770円	[グラス] 630円	[中ジョッキ] 750円

カシス& スパークリング ワイン	800円	800円	650円	650円	カシスウーロン	カシスソーダ	カクテル	ウーロンハイ	レモンサワー	サワー

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	ソフトドリンク	濃醇梅酒	果実酒
	[グラス] 570円 デキャンタ 1,500円	570円	570円	570円	[ロック] 650円 ソーダ割り 700円		

日本酒

田酒 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

日本酒度 +3



[グラス] 1,200円
[300ml] 2,400円

青森

飛露喜 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

日本酒度 +3



[グラス] 1,100円
[300ml] 2,200円

福島

ペ張鶴 純米吟醸

滑らかな口当たりと優雅な吟醸香
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

日本酒度 +2



[グラス] 1,000円
[300ml] 2,000円

新潟

紀土 純米大吟醸

口当たりの柔らかさと
柑橘を思わせる華やかな吟醸香
透明感のある旨味と上品さが特徴

日本酒度 +3



[グラス] 1,100円
[300ml] 2,200円

和歌山

作玄乃智 純米酒

どんな料理とも相性の良い

味わい豊かな純米酒
日本酒度 非公開



[グラス] 1,100円
[300ml] 2,200円

写樂 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
広がりスッキリとした味わい

日本酒度 +1



[グラス] 950円
[300ml] 1,900円

福島

伯樂星 純米吟醸

爽やかな香り、程よい甘味、適度な酸味
和食の味を引き立たせる究極の食中酒

日本酒度 +4



[グラス] 950円
[300ml] 1,900円

宮城

黒龍 吟醸酒

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

日本酒度 +5.5



[グラス] 850円
[300ml] 1,700円

福井

獺祭 純米大吟醸

獺祭の中のスタンダード酒
山田錦の繊細な甘みと
華やかな香りが特徴



[1合瓶] 1,500円
[300ml瓶] 2,500円



[グラス] 850円
[300ml] 1,700円

出羽桜 吟醸酒

ふくよかな味わい
親しみやすい味わいで人気

日本酒度 +5



[グラス] 1,100円
[300ml] 2,200円

山形

黒龍 大吟醸

香りが素晴らしい、キリっと
締まつた辛口に透明など越し。
爽やかな飲み心地が楽しめます

日本酒度 +5

福井

[300ml 瓶] 3,000円



[グラス] 850円
[300ml] 1,700円

日本酒度 +12

上喜元 特別純米酒
味に厚みとコクがあり
後味のキレが良い辛口食中酒

山形



[グラス] 950円
[300ml] 1,900円

伯樂星 純米吟醸

爽やかな香り、程よい甘味、適度な酸味
和食の味を引き立たせる究極の食中酒

日本酒度 +4



[グラス] 950円
[300ml] 1,900円

宮城

澤乃井 煎

キレ味の良い定番酒
和食全般と相性良し

東京

[一合] 800円



[1合瓶] 1,500円
[300ml瓶] 2,500円

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



〔グラス〕1,400円
〔ボトル〕11,000円

麦 宮崎

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



〔グラス〕780円
〔ボトル〕5,000円

麦 宮崎

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



〔グラス〕780円
〔ボトル〕5,000円

麦 大分



〔グラス〕880円
〔ボトル〕6,000円

芳醇な香りと
まるやかな口当たりが特徴



〔グラス〕780円
〔ボトル〕5,000円

麦 大分

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
ロツク、水割りがおすすめ



〔グラス〕880円
〔ボトル〕6,000円

芋 鹿児島

吉兆宝山

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

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。ブレンドした原酒の
力強い味わいが特徴



〔グラス〕1,400円
〔ボトル〕11,000円

芋 鹿児島

獺祭 粕取り

獺祭の酒粕を使用した大吟醸の粕取り焼酎
ロツクやソーダ割がおすすめ。超希少

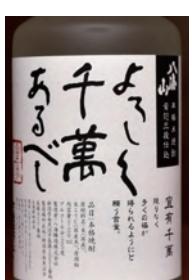


〔グラス〕1,400円
〔ボトル〕11,000円

米 山口

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



〔グラス〕780円
〔ボトル〕4,800円

米 新潟

ソーダ割り

梅干し、レモン

〔各〕100円

ウーロン茶割り

50円

50円

ワイン

スパークリングワイン



[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

グラスワイン 白
グラスワイン 赤

720円

720円

820円

ドメーヌ・ポール・マス カリニャンV.V.

スパイスやプラックベリーの
華やかな香りが楽しめる
ミディアムボディタイプのワイン



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

ドメーヌ・ポール・マス マルサンヌ

甘味ある香りで酸味は中程度で
しつかりとした味が感じられる
やや辛口なワイン



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



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

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。