

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

- | | |
|-----|---|
| 先付 | 峰岡南瓜豆腐
オクラ 美味だしシユレ |
| 前菜 | 旬菜盛り合わせ
長芋生湯葉和え 蜆烏賊 蓴菜
和牛炙り寿司 鱈雲丹焼き
細巻玉子 天豆あられ揚げ
海老芝煮 |
| お椀 | 金目鯛焼霜
菖蒲独活 吹き流し野菜
白瓜 柚子 |
| 造り | 本日の刺身三種盛り合わせ
あしらいい式 土佐醤油 |
| 焼物 | 鱸香草パン粉焼き
帆立クリーム焼き
インカの目覚め 法蓮草 |
| 温物 | 蓮根餅と茄子の揚出し
分葱 アスパラ 菖蒲麩 |
| 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
小豆 白玉 果物 黒豆アイス |



※写真はイメージです。

みやび

手軽なミニコース

4,800円

- | | |
|-----|---|
| 先付 | 付 峰岡南瓜豆腐
オクラ 美味だしシユレ |
| 蓋物 | 蓮根餅と茄子の揚出し
分葱 アスパラ 菖蒲麩 |
| 造り | 里 本日の刺身二種盛り合わせ
あしらいい式 土佐醤油 |
| 焼八寸 | 鱸香草焼き 山椒味噌
煮穴子粕寿司 蜆烏賊生姜煮
稚鮎南蛮漬 細巻玉子 |
| 強肴 | 合鴨塩蒸し焼き
彩りサラダ 醤油マスタード餡
松の実 |
| 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 …750 円
オクラ 美味だしジュレ

長芋生湯葉和え …830 円
螢烏賊 冬茹 ツツ葉 蓴菜 美味だし

スズキ香草パン粉焼き …1,300 円
蕃茄餡 アスパラ

合鴨塩蒸し焼き …1,200 円
彩りサラダ 醤油マスタード餡 松の実

螢烏賊とアスパラのクリーム焼き …1,500 円
海老 インカの目覚め 法蓮草 チーズ

蓮根餅と茄子の揚げ出し …1,200 円
分葱 アスパラ 葛蒲麩

新生姜御飯 …750 円
桜海老バラ揚げ 香の物付き

抹茶とヨーグルトのムース …750 円
小豆 お麩チーズ 黒豆アイス

先付

板わさ風 焼き蒲鉾と胡瓜
もろ味噌

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]
380円

700円

1,200円

580円

600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

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]
2,760円

[2~3人前]
4,320円

650円

1,980円

1,080円~

サラダ

寄せ豆腐と
梅じゃこ、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



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
三つ葉入り

700円

みつせ鶏つくね照り焼き

[2本]
780円

[3本]
1,000円



出し巻き玉子



みつせ鶏つくね照り焼き

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

1,300円

牛リブローズ陶板焼き

2,300円



いわい鶏もも肉の陶板焼き



牛リブローズ陶板焼き

揚げ物

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

豚ヒレ肉のひと口カツ (4個)

1,200円

海老真丈揚げ (4個)

1,100円



豚ヒレ肉のひと口カツ



海老真丈揚げ

煮物



牛すじ大根煮



牛肉じゃが (中)

牛肉じゃが

[中]
850円

[大]
1,350円

牛すじ大根煮

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

1,500円

千葉
東の匠SPF豚の角煮と
野菜の小鍋

1,380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



3,500円

2,800円

先付 小鉢三種

造里 刺身二種盛り

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)

食事 白飯、味噌汁、香の物

水果菓子 果物盛り合わせ

すし 巧



イクラ	雲丹	鮪 (赤身)	鮪 (トロ)	「一貫」
600円	940円	790円	1,200円	
カレイ	間八	甘海老	鯛	烏賊
790円	420円	600円	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

寿司盛り合わせ
味噌椀付き

3,230円

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

鉄火巻き

1,100円

おしんこ巻き

420円

ネギトロ巻き

1,880円

かつば巻き

420円

「一本」

かんぴよう巻き

420円



カルフォルニア巻き

カルフォルニア巻き
アボカド、カニ、胡瓜等

1,320円

和牛の炙りにぎり (2かん)

1,180円

穴子の一本にぎり

1,100円

太巻き寿司 (八種類の具入り)

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、焼物、温物
寿司五貫、赤だし椀、水菓子



※写真はイメージです。

鮭好きのための食事膳
鮭御膳

4,300円

先付、温物、井物
赤だし椀、水菓子



※写真はイメージです。

食事

ご飯セット

白飯、味噌碗、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

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

1,000円

1,100円

1,000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

1,100円

1,000円

1,000円

デザート

本日のアイス

本日のシャーベット

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

750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

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

日本酒

でんしゅ
田酒

特別純米酒

青森

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

ぎん
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

くろりゅう
黒龍 大吟醸

香りが素晴らしく、キリッと
締まった辛口に透明なほど越し
爽やかな飲み心地が楽しめます

[300ml 瓶]
3,000円

日本酒度 **(+5)**

ひろき
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

しゃらく
写楽 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

じょうきげん
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
日本酒度 **(+12)**



[グラス]
850円
[300ml]
1,700円

しめはりつる
張鶴純 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

はくらくせい
伯楽星 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

くろりゅう
黒龍 吟醸酒

いっちやうい

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

きつど
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

でわざくら
出羽桜花 吟醸酒

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
日本酒度 **(+5)**



[グラス]
850円
[300ml]
1,700円

だっさい
獺祭45 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
日本酒度 非公開



[1合瓶]
1,500円
[300ml 瓶]
2,500円

澤乃井 燗

キレ味の良い定番酒
和食全般と相性よし

東京
[一合]
800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

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
お湯割りがおすすすめ



[グラス]
880円
[ボトル]
6,000円

川越

芋 宮崎

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

黒霧島

芋 宮崎

黒麹の醸し出す旨さは
トロリとした甘み
キリっ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

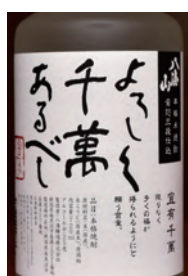
獺祭の酒粕を使用した大吟醸の粕取焼酎
ロックやソーダ割がおすすすめ。超希少

[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

スパークリングワイン

820円

グラスワイン 白

720円

グラスワイン 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

ドメーヌ・ポール・マス
カリニャンV.V.

スパイスやブラックベリーの
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

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

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
しっ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。