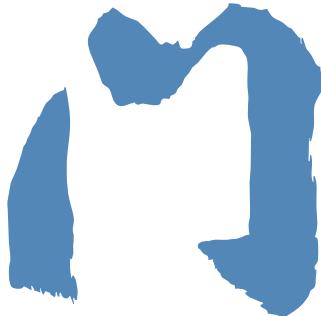


和食処

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。

先付	生湯葉寄せ
ズワイ蟹	山葵 胡麻タレ
国産牛炙り寿司	
生雲丹	花穂 芽葱 山塩
里物	本日の刺身三種盛り合わせ あしらい一式 土佐醤油
椀物	土瓶蒸し
	松茸 海老 鰯 三つ葉 醋橘
焼物	カマス杉板焼き
	帆立 椎茸 銀杏
造り	酒盜チーズ 公孫樹玉子 菊蕪
蒸物	百合根 海老 鶏 帆立
先付	なめ茸あん 三つ葉
蒸物	茶碗蒸し
先付	生湯葉寄せ
蟹ほぐし身	山葵 胡麻タレ

みやび

手軽なミニコース

先付	生湯葉寄せ
蟹ほぐし身	山葵 胡麻タレ
蒸物	茶碗蒸し
百合根 海老 鶏 帆立	
なめ茸あん 三つ葉	

先付	生湯葉寄せ
蟹ほぐし身	山葵 胡麻タレ
蒸物	茶碗蒸し
百合根 海老 鶏 帆立	
なめ茸あん 三つ葉	

おまかせ特別会席

料理長特選コース

9,500円～

温物	ひろうす揚げ出し
蓮根	もみじ麩 青味 生姜
焼物	サワラ西京焼き
銀杏	公孫樹玉子 菊蕪
造り	本日の刺身二種盛り合わせ あしらい一式 土佐醤油
蒸物	茶碗蒸し
百合根 海老 鶏 帆立	
なめ茸あん 三つ葉	

4,800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。
※三日前までに要予約。

旬のおすすめメニュー

生湯葉寄せ …750 円
蟹ほぐし身 山葵 胡麻タレ

生ハム酒盃チーズ …850 円

茶碗蒸し …980 円
百合根 海老 鶏 帆立
なめ茸あん 三つ葉

土瓶蒸し …2,980 円
松茸 鰯 海老 三つ葉 酢橘

カマス板焼き …1,600 円
帆立 椎茸 銀杏

海老芋饅頭鶏そぼろ鋸込み …1,300 円
揚蓮根 紅葉人参 菊花あん

ひろうす揚げ出し …1,000 円
蓮根 もみじ麩 青味 生姜

舞茸炊き込みご飯 …750 円
牛時雨煮 香の物付き

あんみつ最中 …850 円
黒胡麻アイス 洋梨 柿 抹茶蕨餅
小豆 栗クリーム 黒蜜

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

刺身

[1~2人前]	2,760円
[2~3人前]	4,320円

650円 1,980円 1,080円~



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

寄せ豆腐と
梅じやこ、大根サラダ



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

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]

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

鮪（赤身）
雲丹

甘海老

鮪（赤身）
雲丹

甘海老

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

「すし 巧」本日のおすすめ
寿司盛り合わせ
味噌椀付き
赤だし椀付き

本日のおすすめ
寿司盛り合わせ

5,780円 3,230円

和牛の炙りにぎり（2かん）



カルiforniア巻き

カルiforni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 ブラック	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

カシス& スパークリング ワイン	800円	800円	650円	650円	650円	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

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 いつちよらい

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

福井

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



[グラス] 850円
[300ml] 1,700円

出羽桜 桜花 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

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

福井

澤乃井 煙

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



〔麦〕
宮崎
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
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

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

〔麦〕
大分

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
680円
〔ボトル〕
4,500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
まろやかな口当たりの人気銘酒



〔グラス〕
880円
〔ボトル〕
6,000円

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

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

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

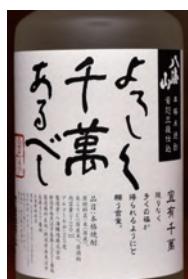
芋鹿児島

〔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
泡盛 沖縄



〔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



〔グラス〕
1,400円
〔ボトル〕
11,000円

新潟

〔米〕
新潟

ソーダ割り

ウーロン茶割り

50円

50円

梅干し、レモン

〔各〕
100円

芋鹿児島

〔グラス〕
780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。