

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
- * フードロス削減の為、食べ切りへのご協力をお願いいたします

コース料理

半蔵門

8,000円

先付 玉蜀黍すり流し チーズ羹
オクラ マイクロトマト
セルフィーユ

前菜 煮穴子寿司 酢取茗荷
姫ささえ旨煮 杏子の生ハム巻き
万願寺唐辛子焼浸し 糸賀喜

御椀 鱧葛打ち
蓴菜 白瓜 梅肉 柚子

造り 本日の刺身三種盛り
あしらい一式 土佐醤油

焼物 鮎のオイル蒸し焼き 蓼酢
雲丹コロツケ
コリンキー浅漬け
鼈甲生姜

冷鉢 丸茄子のオランダ煮 海老芝煮
すだれ麩 里芋 いんげん豆
振りゆず

食事 鮭の炊き込みご飯
新生姜 薄あげ 浅葱 焼海苔
赤だし 香の物

水菓子 イタリアントマトのコンポート 乾酪添え
オレンジ レモンジュレ ミント
パニラアイス



※写真はイメージです。

みやび

5,600円

先付 オクラ豆腐
蟹ほぐし身 梅肉 美味だし

造り 本日の刺身二種盛り合わせ
あしらい一式 土佐醤油

焼物 鯖木の芽味噌焼き
杏子生ハム巻き 酢取茗荷
コリンキー浅漬け

冷鉢 丸茄子のオランダ煮 海老芝煮
すだれ麩 里芋 いんげん豆
振りゆず

揚物 地鶏と旬野菜の南蛮揚
ズッキーニ パプリカ
玉ねぎ 刻み大葉

食事 鮭の炊き込みご飯
新生姜 薄あげ 浅葱 焼海苔
赤だし 香の物
水菓子 イタリアントマトのコンポート 乾酪添え
オレンジ レモンジュレ ミント

おまかせ特別会席 料理長特選コース

10,000円～

大切なお祝いや、特別な日の集まりなどに
おすすめ、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
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

オクラ豆腐 …1,000 円
蟹ほぐし身 梅肉 美味だし

今月のお椀 …1,800 円
鱧葛打ち
蓴菜 白瓜 梅肉 柚子

鮎のオイル蒸し焼き 蓼酢 …2,300 円
雲丹コロツケ コリンキー浅漬け
鼈甲生姜

鯖木の芽味噌焼き …1,800 円
杏子の生ハム巻き 酢取茗荷
コリンキー浅漬け

冷やし鉢 …2,200 円
丸茄子オランダ煮 海老芝煮
すだれ麩 里芋 いんげん豆
振りゆず

鮭の炊き込みご飯 …1,400 円
新生姜 薄あげ 浅葱 焼き海苔 香の物付き

イタリアントマトのコンポート乾酪添え …1,100 円
オレンジ レモンジュレ ミント
バニラアイス

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

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

650円

600円

1,300円

[各]
380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て

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

1,200円

2,100円

680円

[1~2人前]
2,980円
[2~3人前]
4,600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
揚げ湯葉寄せ

焼きサバと
彩り野菜のサラダ



ポパイのサラダ
揚げ湯葉寄せ



焼きサバと彩り野菜のサラダ

[小]
600円
[中]
950円

[小]
680円
[中]
1,000円

[小]
800円
[中]
1,200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

[2本]
780円

[3本]
1,000円

出し巻き玉子
三つ葉入り

700円



大山鶏もも肉の陶板焼き



国産牛サーロイン陶板焼き

国産牛サーロイン陶板焼き

4,500円

大山鶏もも肉の陶板焼き
柚子胡椒の合わせ味噌添え

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)

1,100円

豚ヒレ肉のひと口カツ (4個)

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

煮物



牛すじ大根煮



牛肉じゃが(中)

牛肉じゃが

[中]
980円
[大]
1,450円

牛すじ大根煮

1,100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

1,600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



3,700円

3,200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」
700円	1,040円	890円	1,300円	
カレイ	間八	甘海老	鯛	イカ
890円	520円	700円	650円	650円



「すし 巧」本日のおすすめ
寿司盛り合わせ
赤だし椀付き

本日のおすすめ
寿司盛り合わせ

5,980円

寿司盛り合わせ
味噌椀付き

3,430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 1,200円
ネギトロ巻き 1,980円

「一本」

おしんこ巻き

520円

かつば巻き

520円

かんぴよう巻き

520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

穴子の一本にぎり

1,320円

大巻き寿司 (八種類の具入り)

3,430円

「すし 巧」 コース料理

寿司と和食を愉しむ
寿司会席膳

8,500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。

鮪好きのための食事膳
鮪御膳

5,000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

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] 680円
[中ジョッキ] 830円

キリン ラガービール

[中瓶] 800円

サッポロ 黒ラベル

[中瓶] 800円

エビス プレミアムブラック

[小瓶] 800円

アサヒ ドライゼロ
ノンアルコール

[小瓶] 700円

ウイスキー

ブラックニッカ

[グラス] 700円
[ハイボール] 800円
[ボトル] 4,600円

ジョニーウォーカー
ブラック12年

[グラス] 1,000円
[ハイボール] 1,100円
[ボトル] 10,000円

サワー

レモンサワー

800円

ウーロンハイ

700円

カクテル

カシスソーダ

700円

カシスウーロン

700円

カシスオレンジ

700円

キール

900円

カシス&スパークリングワイン

900円

果実酒

濃醇梅酒

[ロック] 700円
[ソーダ割り] 800円

ソフトドリンク

オレンジジュース

600円

コカ・コーラ

600円

ジンジャーエール

600円

ウーロン茶

[グラス] 600円
[デキャンタ] 1,600円

ペリエ

700円

日本酒

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] 1,280円
[300ml] 2,500円

作 玄乃智 純米酒 三重

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] 1,200円
[300ml] 2,400円

黒龍 大吟醸 福井

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
日本酒度 +5



[300ml 瓶] 3,000円

飛露喜 特別純米酒 福島

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] 1,400円
[300ml] 2,800円

写楽 純米酒 福島

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
広がりますスッキリとした味わい
日本酒度 +1



[グラス] 1,000円
[300ml] 2,000円

上喜元 特別純米酒 山形

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] 950円
[300ml] 1,800円

張鶴純 純米吟醸 新潟

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

日本酒度 +2



[グラス] 1,100円
[300ml] 2,200円

伯楽星 純米吟醸 宮城

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

日本酒度 +4



[グラス] 1,000円
[300ml] 2,000円

黒龍 吟醸酒 福井

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

日本酒度 +5.5



[グラス] 950円
[300ml] 1,800円

紀土 純米大吟醸 和歌山

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

日本酒度 +3



[グラス] 1,200円
[300ml] 2,400円

赤武 純米酒 岩手

純米酒らしい旨味もありながら
フレッシュでキュートな甘みの特徴
日本酒度 +2

日本酒度 +2



[グラス] 950円
[300ml] 1,800円

獺祭 45 純米大吟醸 山口

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] 1,600円
[300ml 瓶] 2,700円

澤乃井 燗 東京

キレ味のよい定番酒
和食全般と相性よし

[一合] 880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
入手困難



[グラス] 1,500円
[ボトル] 12,500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年沖繩サミットの乾杯に使用



[グラス] 850円
[ボトル] 5,500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] 850円
[ボトル] 5,500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] 950円
[ボトル] 6,500円

富乃宝山

芋 鹿児島

柑橘系の吟醸桜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



[グラス] 950円
[ボトル] 6,500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
お湯割りがおすすめ



[グラス] 950円
[ボトル] 6,500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] 950円
[ボトル] 6,500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] 780円
[ボトル] 5,000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] 850円

瀬祭 粕取り

米 山口

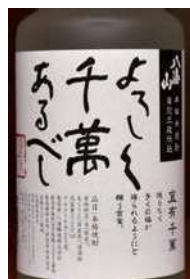
瀬祭の酒粕を使用した大吟醸の粕取焼酎
ロックやソーダ割がおすすめ。超希少

[グラス] 1,500円
[ボトル] 12,500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] 850円
[ボトル] 5,500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] 780円
[ボトル] 5,000円

レモン

100円

ソーダ割り

100円

ウーロン茶割り

100円

ワイン

スパークリングワイン

900円

グラスワイン 白

800円

グラスワイン 赤

800円

パイパー・エドシツク
ブリュット

二年間瓶内熟成を行いキレイのよい
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]
15,800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]
4,000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]
4,500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]
5,800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]
4,000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
すっきりと洗練されたワイン



白

[ボトル]
5,700円

マコン・ヴィラージュ
シヤムロワ

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
予感させる仕上りのワイン



白

[ボトル]
5,800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。