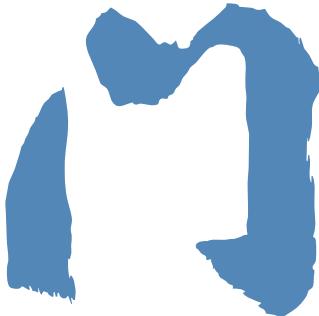


和食処

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。

みやび

手軽なミニコース

先付 胡桃豆腐
イクラ 山葵 鰐甲餡

蒸物 蟹玉地蒸し
菊花あんかけ

造り里 本日の刺身二種盛り合わせ
あしらい一式 土佐醤油

合造 里 本日の刺身三種盛り合わせ
あしらい一式 土佐醤油

焼物 伊佐木幽庵焼き
瓢亭玉子 銀杏松葉 栗渋皮煮

食事 鮭とさつま芋の炊き込みご飯
赤だし 香の物

水菓子 葡萄とチーズのムース
シャインマスカット
オレンジ ミント

酢橘

酢物 炙りカマスと菊花
菊菜の土佐酢掛け

金目鯛幽庵焼き
里芋枝豆あられ揚げ
ズワイ蟹 東寺揚げ
柿と無花果白和え
瓢亭玉子 菊蕪
銀杏 栗渋皮煮

焼八寸

海老真丈

造里 本日の刺身三種盛り合わせ
あしらい一式 土佐醤油

椀海老真丈

松茸 鮭 壬生菜 柚子

先付

胡桃豆腐
くるみ飴煮 イクラ 山葵 鰐甲餡

食事 鮭とさつま芋の炊き込みご飯
赤だし 香の物

水菓子 葡萄とチーズのムース
シャインマスカット
オレンジ ミント

強肴

国産牛と秋茸の宝楽焼き
焼き葱 小松菜 もみじ人参

酢物

鮭とさつま芋の炊き込みご飯
赤だし 香の物

大変お祝いや、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。

おまかせ特別会席 料理長特選コース

9,500円～

4,800円

旬のおすすめメニュー

胡桃豆腐

くるみ餡煮 イクラ 山葵 鰐甲餡

…780 円

炙りカマスと菊花の酢の物

…1,200 円

揚げ銀杏 (6~8 粒)

…790 円

塩煎り銀杏 (6~8 粒)

…790 円

金目鯛幽庵焼き

…2,000 円

イサキ幽庵焼き

…1,500 円

国産牛と秋茸のすきやき風宝楽焼き

焼き葱 小松菜 もみじ人参 温玉付き

…2,200 円

秋野菜と海老の天ぷら

海老 舞茸 茄子 さつま芋 青唐

天だし 塩 レモン

…2,000 円

鮭とさつま芋の炊き込みご飯

赤だし 香の物付き

…830 円

ぶどうとチーズのムース

シャインマスカット

オレンジ ミント

…850 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

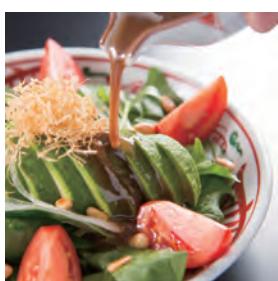
内容はお尋ねください

刺身一種盛り 各種
内容はお尋ねください

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)

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

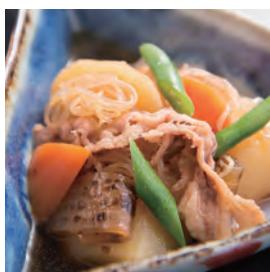
[中] 980円
[大] 1,480円

揚げ物

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

先付 刺身二種盛り

造り 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)

焼物
食事 白飯、味噌汁、香の物

先付 小鉢三種

造り 刺身二種盛り

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）
1,200円

鰯
烏賊

鮪（赤身）
790円

鰯

600円 940円 790円

雲丹

甘海老

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

かづば巻き

420円 420円 420円

かんぴょう巻き

1,100円

おしんこ巻き

420円

420円

420円

メニューに記載の物以外のネタに関する問い合わせ
スタッフまでお問い合わせください

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

本日のおすすめ
寿司盛り合わせ

5,780円

3,230円



カルifornニア巻き

太巻き寿司（八種類の具入り）

穴子の一本にぎり

和牛の炙りにぎり（2かん）

カルifornニア巻き
アボカド、カニ、胡瓜等

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



杏仁豆腐ピフルーツ

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
ウォーカー
ブラック
12年

[グラス]	[グラス]
950円	650円
[ハイボール]	[ハイボール]
1,000円	700円
[ボトル]	[ボトル]
10,000円	4,200円

ブラックニッカ

ウイスキー

アサヒ ドライゼロ
ノンアルコール

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

ペリエ

キール

カシスオレンジ

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

[グラス] 570円
[デキャンタ] 1,500円

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

[ロック] 650円
[ソーダ割り] 700円

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

青森



[グラス] 1,200円
[300ml] 2,400円

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

福島



[グラス] 1,100円
[300ml] 2,200円

〆張鶴 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

新潟



[グラス] 1,000円
[300ml] 2,000円

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

和歌山



[グラス] 1,100円
[300ml] 2,200円

作玄乃智

純米酒

日本酒度

非公開

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

福島



[グラス] 950円
[300ml] 1,900円

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

宮城



[グラス] 950円
[300ml] 1,900円

出羽桜 吟醸酒

フルーティーな吟醸香と
親しみやすい味わいで人気

日本酒度 +5

山形



[グラス] 850円
[300ml] 1,700円

作玄乃智

純米酒

日本酒度

非公開

写樂 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

福島



[グラス] 1,100円
[300ml] 2,200円

作玄乃智

純米酒

日本酒度

非公開

写樂 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

福島



[グラス] 1,100円
[300ml] 2,200円

作玄乃智

純米酒

日本酒度

非公開

写樂 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

福島



[グラス] 1,100円
[300ml] 2,200円

作玄乃智

純米酒

日本酒度

非公開

写樂 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

福島



[グラス] 1,100円
[300ml] 2,200円

作玄乃智

純米酒

日本酒度

非公開

写樂 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

福島



[グラス] 1,100円
[300ml] 2,200円

作玄乃智

純米酒

日本酒度

非公開

写樂 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

福島



[グラス] 1,100円
[300ml] 2,200円

作玄乃智

純米酒

日本酒度

非公開

写樂 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

福島



[グラス] 1,100円
[300ml] 2,200円

作玄乃智

純米酒

日本酒度

非公開

写樂 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

福島



[グラス] 1,100円
[300ml] 2,200円

作玄乃智

純米酒

日本酒度

非公開

写樂 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

福島



[グラス] 1,100円
[300ml] 2,200円

作玄乃智

純米酒

日本酒度

非公開

写樂 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

福島



[グラス] 1,100円
[300ml] 2,200円

作玄乃智

純米酒

日本酒度

非公開

写樂 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

福島



[グラス] 1,100円
[300ml] 2,200円

作玄乃智

純米酒

日本酒度

非公開

写樂 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

福島



[グラス] 1,100円
[300ml] 2,200円

作玄乃智

純米酒

日本酒度

非公開

写樂 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

福島



[グラス] 1,100円
[300ml] 2,200円

作玄乃智

純米酒

日本酒度

非公開

写樂 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

福島



[グラス] 1,100円
[300ml] 2,200円

作玄乃智

純米酒

日本酒度

非公開

写樂 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

福島



[グラス] 1,100円
[300ml] 2,200円

作玄乃智

純米酒

日本酒度

非公開

写樂 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

福島



[グラス] 1,100円
[300ml] 2,200円

作玄乃智

純米酒

日本酒度

非公開

写樂 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

福島



[グラス] 1,100円
[300ml] 2,200円

作玄乃智

純米酒

日本酒度

非公開

写樂 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

福島



[グラス] 1,100円
[300ml] 2,200円

作玄乃智

純米酒

日本酒度

非公開

写樂 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

福島



[グラス] 1,100円
[300ml]

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
[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
ライト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
まろやかな口当たりが特徴



〔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

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



〔芋〕宮崎
[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



〔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
ロツク、水割りがおすすめ



〔芋〕鹿児島
[グラス] 880円
[ボトル] 6,000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



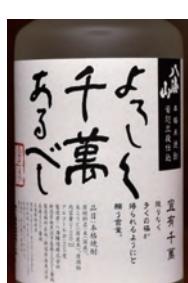
〔グラス〕 680円
〔ボトル〕 4,500円

ウーロン茶割り

50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〕 780円
〔ボトル〕 4,800円

ソーダ割り

50円

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



〔米〕山口
[グラス] 1,400円
[ボトル] 11,000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〕 780円

梅干し、レモン

[各] 100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 赤

720円

グラスワイン 白

720円

820円

ドメーヌ・ポール・マス カリニャンV.V.

スペ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



赤

[ボトル]
5,300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



赤

[ボトル]
4,200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]
3,700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



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



白

[ボトル]
5,250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]
3,700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。