

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

季節を楽しむ会席コース

7,000円

|     |   |                                          |
|-----|---|------------------------------------------|
| 先   | 付 | 焼茄子寄せ豆腐<br>茗荷 生姜 芽葱 美味だし                 |
| 御   | 椀 | 土瓶蒸し<br>松茸 海老 鰻 三つ葉 酢橘                   |
| 造   | 里 | 本日の刺身三種盛り合わせ<br>あしらい一式 土佐醤油              |
| 焼   | 物 | 国産牛の朴葉焼き<br>鮭 椎茸 焼栗 銀杏 彩パプリカ<br>公孫樹丸十 針葱 |
| 合   | 肴 | ズワイ蟹天ぷら<br>蓮根 青唐 レモン 岩塩                  |
| 温   | 物 | 海老芋饅頭鶏そぼろ射込み<br>穴子旨煮 湯葉 紅葉人参<br>壬生菜 菊花餡  |
| 食   | 事 | 舞茸と小豆の萩ご飯 煎り胡麻<br>赤だし 香の物                |
| 水菓子 |   | かぼちゃのレアチーズタルト<br>洋梨ワイン煮 マスカット<br>紫芋ようかん  |



※写真はイメージです。

## みやび

手軽なミニコース

5,000円

|     |   |                                        |
|-----|---|----------------------------------------|
| 先   | 付 | 焼茄子寄せ豆腐<br>茗荷 生姜 芽葱 美味だし               |
| 温   | 物 | 飛龍頭湯葉餡かけ<br>紅葉麩 三つ葉                    |
| 造   | 里 | 本日の刺身二種盛り合わせ<br>あしらい一式 土佐醤油            |
| 焼   | 物 | 鮭丹波焼き<br>銀杏 菊蕪                         |
| 揚   | 物 | 海老芋あられ揚げ<br>紅ズワイ蟹磯辺揚げ 公孫樹丸十<br>青唐 美味だし |
| 食   | 事 | 舞茸と小豆の萩ご飯 煎り胡麻<br>赤だし 香の物              |
| 水菓子 |   | かぼちゃのレアチーズタルト<br>シャインマスカット             |

## 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

焼茄子寄せ豆腐 …850 円  
茗荷 生姜 芽葱 美味だし

塩煎り銀杏 …980 円

鮭丹波焼き …1,500 円

ズワイ蟹天ぷら …1,980 円  
蓮根 青唐 レモン 岩塩

国産牛の朴葉焼き …3,200 円  
鮭 椎茸 焼栗 銀杏 彩りパプリカ  
公孫樹丸十 針葱

土瓶蒸し …3,500 円  
松茸 海老 鱧 三つ葉 酢橘

飛龍頭湯葉餡かけ …1,200 円  
紅葉麩 三つ葉

舞茸と小豆の萩ご飯 煎り胡麻 …1,000 円  
香の物付き

かぼちゃのレアチーズタルト …1,200 円  
洋梨ワイン煮 紫芋ようかん マスカット



## 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

[各]  
380円

1,300円

600円

650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]  
2,980円

[2~3人前]  
4,600円

680円

2,100円

1,200円

## サラダ

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



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

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

国産牛サーロイン陶板焼き

4,300円



大山鶏もも肉の陶板焼き



国産牛サーロイン陶板焼き

# 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]  
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



3,500円

3,000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

700円

雲丹

1,040円

鮪 (赤身)

890円

鮪 (トロ)

1,300円

「一貫」

カレイ

890円

間八

520円

甘海老

700円

鯛

650円

イカ

650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

5,980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

太巻き寿司 (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

8,000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

4,600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]  
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

香りが素晴らしい、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



[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



[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



[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



[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



[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

キレ味の良い定番酒  
和食全般と相性良い  
[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年沖縄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

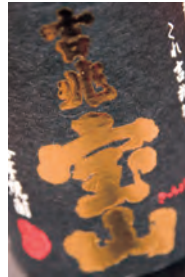


[グラス]  
950円  
[ボトル]  
6,500円

## 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

## 獺祭 粕取り

米 山口

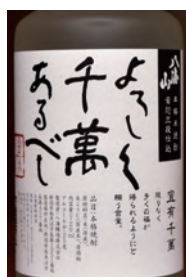
獺祭の酒粕を使用した大吟醸の粕取焼酎  
ロックやソーダ割がおすすめ。超希少

[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

ソーダ割り

ウーロン茶割り

100円

100円

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]  
14,000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

ロツソ・  
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  
で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]  
5,800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。