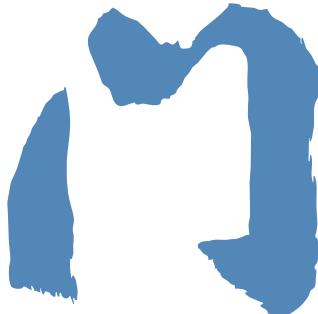


和食処

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



※写真はイメージです。

先付	聖護院蕪の搾り流し 帆立 天使海老 焼茄子 香草
前菜	南瓜葛豆腐 山葵 鰐甲餡 鮭肝生姜煮
御椀	真鯛昆布締め寿司 法蓮草と茸のお浸し 糸賀喜
里物	燻製サーモンと無花果 胡麻クリーム すっぽん仕立 蓮根餅 紅葉人参 芽葱 露生姜
本日の刺身三種盛り合わせ あじらい一式 土佐醤油	カマス杉板焼き 椎茸 銀杏松葉 丸十レモン煮 甘長唐辛子焼き浸し 稲穂 国産牛ロースみぞれ煮 豆苗 生湯葉 分葱 柚子胡椒 鮭炊き込みご飯 赤だし 香の物 イクラ

みやび

手軽なミニコース

5,000円

先付 南瓜葛豆腐
生湯葉 山葵 鰐甲餡

凌ぎ 甘鯛松笠焼き
黒米 魚介ソース 香草

造里 本日の刺身二種盛り合わせ
あじらい一式 土佐醤油

焼物 鰆杉板焼き
鶏つくね 銀杏松葉

丸十レモン煮

温物 海老と野菜の天ぷら

椎茸 蓮根 茄子
天だし 大根卸

食事 鮭炊き込みご飯
赤だし 香の物

水菓子 栗モンブラン

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

南瓜葛豆腐

生湯葉 山葵 鰯甲餡

…850 円

聖護院蕪の摺り流し

帆立 天使海老 焼茄子 香草

…1100 円

法蓮草と茸のお浸し

糸賀喜

…660 円

今月の椀物

すっぽん仕立て

蓮根餅 紅葉人参 芽葱 露生姜

…2,300 円

カマスの杉板焼き

椎茸 銀杏松葉 丸十レモン煮

甘長唐辛子焼き浸し 稲穂

…2,400 円

国産牛ロースみぞれ煮

豆苗 生湯葉 分葱 柚子胡椒

…3,200 円

海老と野菜の天ぷら

椎茸 蓮根 茄子

天だし 大根卸

…1,800 円

鮭炊き込みご飯 イクラ

香の物付き

…1,300 円

栗モンブラン

…1,100 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

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

650円

1,300円 600円

[各]
380円

刺身



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

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

650円

引き上げ生湯葉の刺身

[1~2人前]

2,980円

[2~3人前]

4,600円

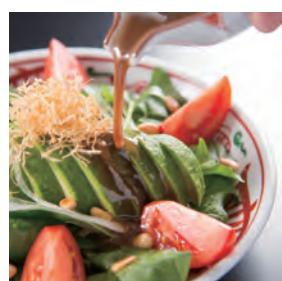
680円 2,100円

1,200円

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



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

サラダ

焼き物



出し巻き玉子



みつせ鶏つくね照り焼き

出し巻き玉子
三つ葉入り

みつせ鶏つくね照り焼き

[2本]

780円

[3本]

1,000円

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

大山鶏もも肉の陶板焼き
柚子胡椒の合わせ味噌添え

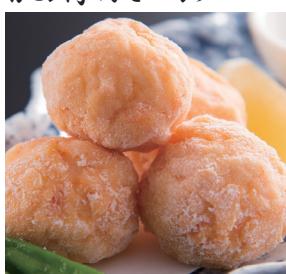
国産牛サーロイン陶板焼き

4,300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]
980円

[大]
1,450円

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

千葉
東の匠 SPF 豚の角煮と
野菜の小鍋

1,600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

3,000円

すし 巧



「一貫」

鮪
(トロ)

1,300円

鯛

イカ

鮪
(赤身)

890円

甘海老

700円

イクラ

700円

カレイ

890円

雲丹

520円

間八

700円

650円

650円



「一本」

ネギトロ巻き

1,980円

かつば巻き

520円

520円

520円

かんぴょう巻き

520円

520円

おしんこ巻き

520円

520円

520円

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

寿司盛り合わせ

3,430円

味噌椀付き

「すし 巧」本日のおすすめ
寿司盛り合わせ

5,980円



太巻き寿司（八種類の具入り）

カルフォルニア巻き

アボカド、カニ、
胡瓜等

1,320円

1,320円

3,430円

カルフォルニア巻き

「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、赤だし椀、焼物、温物
寿司五貫、赤だし椀、焼物、温物



※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、并物



※写真はイメージです。

4,600円

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 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

麺

本日のアイス



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

[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]
1,000円	700円
[ハイボール]	[ハイボール]
1,100円	800円
[ボトル]	[ボトル]
10,000円	4,600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

900円

900円

700円

700円

700円

700円 800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

濃醇梅酒

果実酒

700円

[グラス]
600円
[デキャンタ]
1,600円

600円

600円

600円

[ロック]
700円
[ソーダ割り]
800円

日本酒

 <p>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</p> <p>[300ml 瓶] 3,000 円</p>	<p>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</p> <p>[300ml 瓶] 3,000 円</p>	<p>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</p> <p>[グラス] 1,200 円 [300ml] 2,400 円</p>	<p>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</p> <p>[グラス] 1,200 円 [300ml] 2,400 円</p>	<p>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</p> <p>[グラス] 1,280 円 [300ml] 2,500 円</p>
 <p>からくち 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</p> <p>[グラス] 950 円 [300ml] 1,800 円</p>	<p>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</p> <p>[グラス] 950 円 [300ml] 1,800 円</p>	 <p>寫樂 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</p> <p>[グラス] 1,000 円 [300ml] 2,000 円</p>	<p>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</p> <p>[グラス] 1,000 円 [300ml] 2,000 円</p>	 <p>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</p> <p>[グラス] 1,400 円 [300ml] 2,800 円</p>
 <p>黒龍 吟醸酒 いつちらい 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</p> <p>[グラス] 950 円 [300ml] 1,800 円</p>	<p>黒龍 吟醸酒 いつちらい 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</p> <p>[グラス] 950 冖 [300ml] 1,800 冖</p>	 <p>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</p> <p>[グラス] 1,000 冮 [300ml] 2,000 冮</p>	<p>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</p> <p>[グラス] 1,000 冮 [300ml] 2,000 冮</p>	 <p>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</p> <p>[グラス] 1,100 冮 [300ml] 2,200 冮</p>
<p>澤乃井 燶 和食全般と相性良し 日本酒度 非公開</p> <p>[一合] 東京 880 冮</p>	 <p>獺祭 純米大吟醸 山田錦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</p> <p>[1 合瓶] 1,600 冮 [300ml 瓶] 2,700 冮</p>	 <p>赤武 純米酒 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が特徴 日本酒度 +2</p> <p>[グラス] 950 冮 [300ml] 1,800 冮</p>	<p>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</p> <p>[グラス] 1,200 冮 [300ml] 2,400 冮</p>	<p>和歌山 純米大吟醸 和食全般と相性良し 日本酒度 非公開</p>



二階堂 吉四六



[グラス] 950円
[ボトル] 6,500円

(麦) 大分

芳醇な香りと
まるやかな口当たりが特徴

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] 850円
[ボトル] 5,500円



(麦) 宮崎
[グラス] 850円
[ボトル] 5,500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] 1,500円
[ボトル] 12,500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、まるやかな
ウイスキーのような味わいが特徴
入手困難

(麦) 宮崎

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] 780円
[ボトル] 5,000円

[グラス] 950円
[ボトル] 6,500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
まるやかな口当たりの人気銘酒

(芋) 宮崎

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

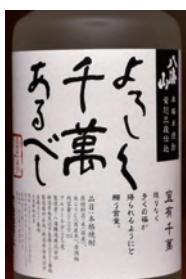
焼酎



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



[グラス] 850円
[ボトル] 5,500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

(米) 新潟



[グラス] 1,500円
[ボトル] 12,500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り焼酎
ロツクやソーダ割がおすすめ。超希少

[グラス] 850円

ウーロン茶割り

100円

ソーダ割り

100円

レモン

100円

ワイン

スパークリングワイン



[ボトル]
14,000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

800円

グラスワイン 白

800円

900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]
4,000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]
4,000円



赤

[ボトル]
5,800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]
4,500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



白

[ボトル]
5,700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]
4,000円



白

[ボトル]
5,800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]
5,700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。