

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 | 冷製トマトと雲丹の茶碗蒸し
バジルスプラウト 黒コショウ |
| 造り | 本日の刺身三種盛り
あしらひ一式 土佐醤油 |
| 御覧 | もうこし豆腐 海老酒煮
蓮芋 柚子 |
| 焼物 | 鮎のオイル蒸し焼き 胡瓜ソース
乾酪コロッケ
白瓜浅漬け あんず生ハム巻き
酢取茗荷 |
| 炊物 | 合豚の角煮 長茄子オランダ煮
里芋 人参 いんげん豆
そばの芽 |
| 揚げ物 | 蓮根餅の薄衣揚げ 松の実
ズッキーニ パプリカ
ヤングコーン香煎揚げ
赤おろし 煎り出汁 |
| 食事 | 梅としらすの炊き込みご飯
刻み大葉 胡麻
赤だし 香の物 |
| 水菓子 | フルーツ白玉あんみつ
オレンジ キウイフルーツ
ラズベリー パイナップル ミント |



※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 | もうこし豆腐 海老酒煮
蓮芋 生姜 旨出汁 |
| 造り | 本日の刺身二種盛り合わせ
あしらひ一式 土佐醤油 |
| 焼物 | 鱸の油焼き 胡瓜ソース
白瓜浅漬け あんず生ハム巻き
酢取茗荷 |
| 炊物 | 合豚の角煮 長茄子オランダ煮
里芋 人参 いんげん豆
そばの芽 |
| 揚げ物 | 蓮根餅の薄揚げ 松の実
ズッキーニ パプリカ
ヤングコーン香煎揚げ
赤おろし 煎り出汁 |
| 食事 | 梅としらすの炊き込みご飯
刻み大葉 胡麻
赤だし 香の物 |
| 水菓子 | フルーツ白玉あんみつ
オレンジ キウイフルーツ
ラズベリー パイナップル 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

冷製トマトと雲丹の茶碗蒸し
バジルスプラウト 黒コショウ

…880 円

今月の椀物

もろこし豆腐 海老酒煮
蓮芋 柚子

…980 円

鮎のオイル蒸し焼き 胡瓜ソース
乾酪コロッケ 白瓜浅漬け
あんず生ハム巻き 酢取茗荷

…2,300 円

豚の角煮 長茄子オランダ煮
里芋 人参 いんげん豆 そばの芽

…1,800 円

蓮根餅の薄衣揚げ

ズッキーニ パプリカ
ヤングコーン香煎揚げ
赤おろし 煎り出汁

…1,500 円

梅としらすの炊き込みご飯

刻み大葉 胡麻
香の物付き

…1,100 円

フルーツ白玉あんみつ

オレンジ キウイフルーツ
ラズベリー パイナップル ミント

…980 円

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
梅じゃこ、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関しましては
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。

鮭好きのための食事膳
鮭御膳

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

麒麟 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

でんしゅ

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

ざい

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

くろりゅう

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

ひろき

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

しゃらく

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

じょうきん

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

しめはりつる

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

はくろくせい

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

くろりゅう

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

きつと

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

あかふ

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

だっさい

純米大吟醸

山口

瀬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

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



[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



[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

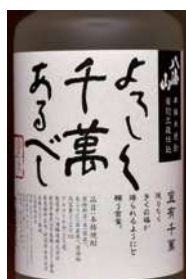
獺祭の酒粕を使用した大吟醸の粕取焼酎
ロックやソーダ割がおすす。超希少

[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



【ボトル】
14,000円

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

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ペリーの
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



【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



【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



【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
しつかりとした味が感じられる
やや辛口なワイン



【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



【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



【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。