

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 ずわい蟹菊花和え
もつて菊 黄菊 菊菜
舞茸 糸賀喜 土佐酢ジュレ
- 前菜 揚げ玉百合根寄せ鶏そぼろ射込み
柚子 銀餡
サーモンの茶巾寿司
烏賊のもみじ和え 紫芋の松葉打ち
市田柿乾酪包み 菊花大根
- 御椀 松茸と名残り鱧の土瓶蒸し
銀杏 三つ葉 もみじ人參 酢橘
- 造り 本日の刺身盛り合わせ
あしらい一式 土佐醤油
- 焼物 鰯の幽庵焼
生湯葉 いくら 山葵 鼈甲餡
栗甘露煮 酢取茗荷
- 煮物 海老芋揚げ出し
栗麩 占地 長茄子 いんげん豆
みぞれ餡 浅葱 生姜
- 食事 鯛とひじきの炊き込みご飯
薄あげ 海苔
赤だし 香の物
- 水菓子 クレームブリュレ
季節の果物



※写真はイメージです。

みやび

5,600円

- 先付 甘長しし唐豆腐
いくら パプリカ甘酢漬 生姜
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 地鶏の朴葉味噌焼
銀杏 焼栗 葛紅葉 エリンギ
菊花大根 酢取茗荷
- 煮物 海老芋揚げ出し
栗麩 占地 長茄子 いんげん豆
みぞれ餡 浅葱 生姜
- 酢物 湯葉と甘海老の黄身酢掛け
菊菜 もつて菊 いくら
- 食事 鯛とひじきの炊き込みご飯
薄あげ 海苔
赤だし 香の物
- 水菓子 クレームブリュレ
季節の果物

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

甘長しし唐豆腐 … 880 円
いくら パプリカ甘酢漬 生姜
美味だし

ずわい蟹菊花和え … 1,000 円
もって菊 黄菊 菊菜
舞茸 糸賀喜
土佐酢ジュレ

松茸と名残り鱧の土瓶蒸し … 2,300 円
銀杏 三つ葉
もみじ人参 酢橋

地鶏の朴葉味噌焼き … 2,300 円
銀杏 焼栗 葛紅葉 エリンギ
菊花大根 酢取茗荷

海老芋揚げ出し … 1,800 円
栗麩 占地 長茄子 いんげん豆
みぞれ餡 浅葱 生姜

鯛とひじきの炊き込みご飯 … 1,400 円
薄あげ 海苔
赤だし 香の物付き

クレームブリュレ … 1,000 円
季節の果物

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

4,500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



3,700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

水果菓子 果物盛り合わせ

すし 巧



「一貫」

鯖 (トロ)

1,300円

鯖 (赤身)

890円

雲丹

1,040円

イクラ

700円

イカ

650円

鯛

650円

甘海老

700円

間八

520円

カレイ

890円



「一本」

ネギトロ巻き

1,980円

鉄火巻き

1,200円

かんぴよう巻き

520円

かつば巻き

520円

おしんこ巻き

520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

寿司盛り合わせ

味噌 椀付き

3,430円

「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

本日のおすすめ
寿司盛り合わせ

太巻き寿司 (八種類の具入り)

3,430円

穴子の一本にぎり

1,320円

カルフォルニア巻き

アボカド、カニ、胡瓜等

1,320円



カルフォルニア巻き

※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

[1玉]
360円

[1玉]
360円

750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

でんしゅ
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

ぎ
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

くろりゅう
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

ひろき
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

しゃく
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
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

しめはりつる
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

はくろくせい
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

くろりゅう
黒龍 吟醸酒 福井

いっちょらい
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



[グラス]
950円
[300ml]
1,800円

きつと
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

あかふ
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

だっさい
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

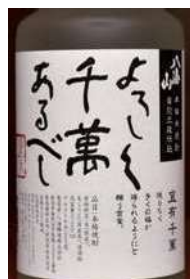
獺祭の酒粕を使用した大吟醸の粕取焼酎
ロックやソーダ割がおすすめ。超希少

[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
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。