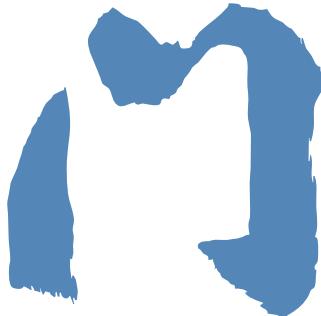


和食処

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

7,000円



※写真はイメージです。

先付	飯蛸早煮	雪うるい	子持ち昆布	イクラ	糸賀喜
凌ぎ	稻荷巻き	いわし土佐煮	小柱と青菜の天城和え		
造里	ほうれん草豆腐	白魚 人参 うぐいす菜 柚子			
造里	本日の刺身三種盛り合わせ	あしらい一式 土佐醤油			
焼八寸	寒ざわら木の芽味噌焼き	なまこ雲酢和え あやめ雪かぶ一夜漬	ペコロス乾酪焼 落花生ハム巻き		
温物	合鴨の治部煮	揚げ豆腐 里芋 人参 焼葱 梅麩	醤取茗荷		
食事	竹の子炊き込みご飯	鶏ひき肉 薄あげ 木の芽	いんげん豆 山葵		
水菓子	いちごのムースとミルクプリン	抹茶ラウニー ミント	果物		

みやび

5,000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。

おまかせ特別会席 料理長特選コース

10,000円～

先付	ほうれん草豆腐	紅ズワイ蟹 生姜 旨出汁
焼物	サーモンの馬鈴薯焼き	ブロッコリー 人参
温物	煮穴子の玉地蒸し	ズッキーニ バター醤油餡
揚物	椎茸 銀餡 三つ葉	
食事	かきごの唐揚げ	梅麩 鶏つくね 生姜餡
水菓子	かきごの唐揚げ	サラダ仕立て 煎り酒ドレッシング
食事	竹の子炊き込みご飯	鶏ひき肉 薄あげ 木の芽
水菓子	いちごムースとミルクプリン	季節のくだもの添えて ミント

旬のおすすめメニュー

飯蛸早煮 雪うるい
子持ち昆布 イクラ 糸賀喜

…1,100 円

今月のお椀
ほうれん草豆腐
白魚 人参 うぐいす菜 柚子

…1,300 円

寒さわら木の芽味噌焼き
ペコロス乾酪焼 あやめ雪かぶ一夜漬
酢取茗荷

…2,300 円

合鴨の沿部煮
揚げ豆腐 里芋 人参 焼葱 梅麩
いんげん豆 山葵

…2,000 円

かさごの唐揚げ
サラダ仕立て 煎り酒ドレッシング

…1,800 円

竹の子炊き込みご飯
鶏ひき肉 薄あげ 木の芽
香の物付き

…1,400 円

いちごムースとミルクプリン
果物 抹茶ブラウニー ミント

…1,000 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

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

寄せ豆腐と
梅じやこ、大根サラダ

[小] 600円
[中] 950円

[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

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

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



大山鶏もも肉の陶板焼



国産牛サーロイン陶板焼

国産牛サーロイン陶板焼き

大山鶏もも肉の陶板焼
柚子胡椒の合わせ味噌添え

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

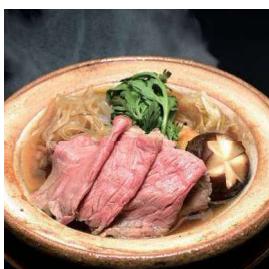
[中]
980円

[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

先付 刺身二種盛り
造り 烧物
食事 白飯、味噌汁、香の物

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)

3,500円

さくら

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

3,000円

すし 巧

「一貫」



鮪（赤身）	890円	鮪（トロ）	1,300円
イクラ	700円	イカ	1,040円

鯛	650円	甘海老	650円
カレイ	890円	間八	520円

「一本」



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 3,430円

かんぴょう巻き	520円	かづば巻き	520円
ねぎトロ巻き	1,200円	鉄火巻き	1,980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
味噌椀付き

520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

カルフォルニア巻き

1,320円 1,320円 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

先付、温物、水菓子
赤だし椀、温物、丼物



※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 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



杏仁豆腐とフルーツ

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

アサヒ	スーサイドライ	ビール
サッポロ 黒ラベル	キリン ラガービール	
エビス プレミアム ブラック		
アサヒ ドライゼロ		
ノンアルコール		
ブラックニッカ	ウイスキー	ウイスキー
[グラス] 1,000円	[グラス] 700円	[グラス] 680円
[ハイボール] 1,100円	[ハイボール] 800円	[ハイボール] 830円
[ボトル] 10,000円	[ボトル] 4,600円	[ボトル] 800円
	[小瓶] 700円	[小瓶] 800円
	[中瓶] 800円	[中瓶] 800円
	[中ジョッキ] 830円	

カシス&スパークリングワイン 900円	カシスオレンジ 900円	カシスウーロン 700円	カシスソーダ 700円	カクテル 700円	レモンサワー 700円	ウーロンハイ 800円	サワー 800円
------------------------	-----------------	-----------------	----------------	--------------	----------------	----------------	-------------

果実酒		濃醇梅酒	
ペリエ	ウーロン茶	ジンジャーエール	オレンジジュース
700円	1,600円	600円	600円
[グラス] 600円	[デキャンタ] 1,600円	600円	600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</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>日本酒度 +3</p> <p>[グラス] 1,280 円 [300ml] 2,500 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</p> <p>日本酒度 +12</p> <p>[グラス] 950 円 [300ml] 1,800 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</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>日本酒度 +5.5</p> <p>[グラス] 950 円 [300ml] 1,800 円</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</p> <p>日本酒度 +4</p> <p>[グラス] 1,000 円 [300ml] 2,000 円</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</p> <p>日本酒度 +2</p> <p>[グラス] 1,100 円 [300ml] 2,200 円</p>	
 <p>澤乃井 煎 和食全般と相性良し キレ味の良い定番酒</p> <p>日本酒度 非公開</p> <p>[一合] 東京 880 円</p>	 <p>獺祭 45 純米大吟醸 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</p> <p>日本酒度 非公開</p> <p>[1合瓶] 1,600 円 [300ml 瓶] 2,700 円</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</p> <p>日本酒度 +2</p> <p>[グラス] 950 円 [300ml] 1,800 円</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</p> <p>日本酒度 +3</p> <p>[グラス] 1,200 円 [300ml] 2,400 円</p>

ワイン

スパークリングワイン



[ボトル]
15,800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
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.

スパ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



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



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



赤

[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

メツツアコロナ・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]
4,000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。