



ディナー
Dinner



錦繡
KINSHU
21,000

鱉、生姜、冬瓜
Softshell Turtle, Ginger, Winter Melon

鱧、茄子、毛蟹
Pike Conger, Eggplant, Hairy Crab

本日のお造り
Sashimi of the Day

鴨、芋、玉蜀黍
Duck, Potato, Corn

鮎、塩、オリーブオイル
Sweetfish, Guerande Salt, Olive Oil

涼
Ryo

0℃

近江牛
Wagyu

鴨肝漬け
Chef's Specialties Foie Gras in Sake Lees

鮎、龍の瞳、留椀、漬物
Sweetfish, Rice, Japanese Clear Soup, Pickles

舐瓜、大福
Melon, Daifuku

前菜 Appetizer	黒毛和牛 プレザオラ バルサミコ酢 レンズ豆 パルメザンチーズ Wagyu Beef Bresaola Balsamic Vinegar, Lentil and Parmesan Cheese	6,000	メインディッシュ Main Dish	フィッシュ&チップス レモン タルタルソース ポテト 香草 Fish and Chips Lemon, Tartar Sauce, French Fries and Herb	4,500
	キャヴィア パセリ オニオン ミモザ卵 トースト Egg Mimosa with Caviar, Onion and Toast	9,000		真鯛のポアレ ジャガイモ 法蓮草 シャンパンソース Poiret of Red Snapper Potato, Spinach, Champagne Sauce	5,500
	本日のスープ ブリオッシュ添え Soup of the Day with Brioche	2,000		地鶏 オリエンタル風 生姜 ニンニク チリソース ライム パプリカ ソフトシェルクラブ Fried Chicken Oriental Style Ginger, Garlic, Chili Sauce, Lime, Paprika, Soft-shell Crab	6,000
	<i>H:</i> グリーンサラダ ハーブ 胡瓜 ブロッコリー トマト オリーブオイル レモン Green Salad Herbs, Cucumber, Broccoli, Tomato, Olive Oil, Lemon	2,500		オマール海老のソテー トマト オレンジ 香草 Sautéed Lobster Tomato, Orange, Herbs	6,500
	ペンネ アルフレドソース オニオン パルメザン 卵 Penne Alfredo Onion, Parmesan Cheese, Egg	3,000			
	<i>H:</i> 温野菜 オリーブオイル レモン ゲランド産の塩 アンチョビ Steamed Vegetables Olive Oil, Lemon, Salt, Anchovy	2,000			
	ポテトフライ ニンニク パセリ ケチャップ マヨネーズ Fried Potato Garlic, Parsley, Ketchup, Mayonnaise	1,800			

H: ついたメニューは健康に配慮されたヘルシーメニューです。

表記価格に別途、サービス料（15%）および消費税を加算させていただきます。当店のお米はすべて国産米を使用しております。

H: This symbol indicates healthy or lighter menu option.

All prices are subject to 15% service charge and consumption tax. All rice used in our dishes is 100% produce of Japan.

特定の食品・食材にアレルギーをお持ちの場合、ご注文の際スタッフにお知らせください。

To the guests who have some allergy to specific food or ingredients, please inform us the detail when ordering.

シグネチャーディッシュ
Signature Dish

鴨肝の酒粕漬け 3,500
Marinated Foie Gras in Sake Lees

シェフのおすすめ料理
Chef's Recommendation

サーモンたたき ポン酢 葱 大根 紫蘇 4,500
Seaved Salmon Carpaccio
Ponzu Sauce, Green Onion, Daikon Radish and Japanese Perilla

握り鮨9貫
先付 季節の御椀 鮨9貫 留椀 12,000
Assorted Sushi
Appetizer, Soup, 9 Pieces of Sushi, Miso Soup

近江牛のロースト 150g 焼き野菜 もろ味 ポン酢ジュレ 15,000
Roasted "Ohmi" Wagyu Beef
Grilled Vegetable, Moromi Paste, Ponzu Sauce Gelée

和食 Japanese	黒豚の角煮 Japanese Braised Pork Belly	3,500
	海老の天ぷら Prawn Tempura	4,500
	御造り 盛り合わせ Assorted Seasonal Sashimi	5,000
	うどん 牛肉 葱 揚げ Japanese Udon Noodle Beef, Green Onion, Deep-fried Tofu	3,500
米 Rice	御飯 味噌汁 京漬物 Rice, Miso Soup, Kyoto Style Japanese Pickles	1,500
フロマージュ Fromage	チーズ盛り合わせ Assorted Cheese	4,500
パン Bread	パン 盛り合わせ Assorted Breads	1,500
デザート Dessert	バニラアイスクリーム Vanilla Ice Cream	1,000
	本日のケーキ Cake of the Day	1,500
	和菓子 Japanese Confectionery	1,500
	H: カットメロン Cut Melon	2,500
	生カカオ Chocolate Truffle	3,000

トマトサラダ Tomato Salad	720	本日のアイスクリーム Ice Cream of the Day	960
グリーンサラダ Seasonal Vegetable Salad	640	フルーツプレート Fruit Platter	1,200
スープ ミネストローネ Minestrone Soup	960	ヨーグルト Yoghurt	640
フィッシュフライ Fried Fish	720		
フレンチフライ French Fries	720		
チキンナゲット Chicken Nuggets	960		
オムレツ Omelet	960		
にゅうめん Hot Somen Noodle	960		
おにぎり Two Kinds of Rice Balls	960		