



秋の御馳走

コース

先

丸壺富士
手作りお万菜

造

刺身盛合せ

揚

名物
松茸一本天ふら

蒸

栗茶碗蒸し

逸

自慢の
鮑しゃぶしゃぶ



口

柿の白和え

主菜

松茸、鰻すき焼き又は
松茸、黒毛和牛すき焼き

飯

菜葉ごはん、香

甘

水菓子

お一人様
18,000-
(19,800)

二名様より
承ります

AUTUMN COURSE

Assorted home-style dishes platter/Sashimi platter
Whole Matsutake Tempura/Steamed chestnut custard egg w/truffle
Abalone shabu-shabu/Persimmon & Tofu salad
Matsutake Sukiyaki hot pot (eel or kuroge wagyu)
Green vegetable rice/Pickles/Dessert

秋季套餐

什锦京都家常菜, 刺身, 油炸整朵松茸, 栗子茶碗蒸,
鲍鱼涮锅, 柿子沙拉, 松茸寿喜烧(鳗鱼或黑毛和牛),
米饭配绿叶蔬菜, 果实

Course meals are available for parties of two or more.
我们为两人或两人以上的团体提供套餐。



鮑^{あわび}の柚子^{しやぶ}鍋

松茸のせ 7,000-
(7,700)
4,800-
(5,280)

Abalone & Yuzu
Shabu shabu hot pot
鮑魚柚子涮鍋

鰻^{うなべ}鍋^{すき焼き}

松茸のせ 7,000-
(7,700)
4,800-
(5,280)

Eel Sukiyaki
hot pot
鰻魚鍋

牛たん^{しやぶ}鍋

松茸のせ 7,000-
(7,700)
4,800-
(5,280)

Beef tongue
Shabu shabu hot pot
牛舌涮鍋

松茸^{すき焼き／しやぶ}鍋

松茸のせ 8,000-
(8,800)
5,800-
(6,380)

Matsutake
Shabu shabu or
Sukiyaki hot pot
松茸涮鍋或寿喜燒

鴨^{かもねぎなべ}葱鍋

松茸のせ 7,000-
(7,700)
4,800-
(5,280)

Duck & leek hot pot
鴨肉和青葱鍋

黒毛和牛^{すき焼き／しやぶ}鍋

松茸のせ 8,000-
(8,800)
5,800-
(6,380)

Kuroge wagyu beef
Shabu shabu
or Sukiyaki hot pot
牛舌涮鍋或寿喜燒



+3,000-
(3,300)

add Matsutake
mushroom
添加松茸



+3,000-
(3,300)

add Course style
Appetizer, Sashimi & Fried dish
添加套餐樣式/配菜,生魚片,油炸食品

コース仕立て
お万菜
刺身
揚げもの
食事

※季節、仕入れ状況により料理内容が異なる場合があります
The menu may vary depending on the season and availability of ingredients.
菜單可能會根據季節和食材供應情況而有所變化。

刺身

Sashimi
生鱼片



刺身盛り

Sashimi platter
生鱼片拼盘

お一人様 1,900
(税込 2,090)

恐れ入ります ご注文は人数分お願いいたします
Please order one item per person.
打扰一下，请根据您一行的人数下单。

※その日の刺身は別紙にて

Sashimi of the day is listed separately.
当日的刺身菜单列在另一张纸上。

てんぷら 天麩羅

Tempura
天妇罗

名物 松茸一本天麩羅

Whole matsutake tempura
松茸天妇罗 (整朵松茸)

3,800
(税込 4,180)

松茸かき揚げ

Mixed matsutake kakiage fritter
天妇罗配松茸

2,800
(税込 3,080)

天麩羅盛合せ

Assorted tempura platter
什锦天妇罗



松茸入り 特上 5,800
Premium (税込 6,380)
w/ matsutake
含有松茸/特上

特上 3,800
Premium / 特上 (税込 4,180)

並 1,800
Regular / 普通 (税込 1,980)

野菜天麩羅盛合せ

Vegetable tempura
蔬菜天妇罗

1,300
(税込 1,430)



松茸入り 3,800
w/ matsutake (税込 4,180)
含有松茸

海老ごろかき揚げ

Shrimp Kakiage fritter
蝦天妇罗

1,800
(税込 1,980)

あわび 鮑の天麩羅

Abalone tempura
鲍鱼天妇罗

1,900
(税込 2,090)

うなぎ 鰻天麩羅

Eel tempura
鰻鱼天妇罗

1尾 3,900
(税込 4,290)
1/2尾 2,000
(税込 2,200)

穴子一本揚げ

Whole conger eel tempura
海鰻天妇罗

980
(税込 1,078)

海老天ぷら

Shrimp tempura
蝦天妇罗

10本 2,300
(税込 2,530)
5本 1,200
(税込 1,320)

ばんざい お万菜あれこれ

Side dish
配菜

お万菜八点

8 kinds of assorted appetizers
什锦配菜(八点)

お一人様 1,500
(税込 1,650)

酒肴三点

3 kinds of assorted appetizers
什锦配菜(三点)

1,200
(税込 1,320)

馬刺し

Horse sashimi
马肉刺身

1,500
(税込 1,650)

馬肉ユッケタルタル

Horse meat yukhoe tartare
马肉生拌肉塔塔

1,380
(税込 1,518)

だし巻卵

Japanese rolled omelet
日式高汤玉子烧

980
(税込 1,078)

炙り明太子

Seared Spicy Pollock Roe
炙烤明太子

700
(税込 770)

里芋煮ころがし

Stewed Taro
炸芋头

700
(税込 770)

ふろふき大根

Simmered Daikon with Miso Sauce
味噌酱炖白萝卜

700
(税込 770)

アジフライ

Deep-fried horse mackerel
炸竹荚鱼

1,000
(税込 1,100)

雲仙ハムカツ

Unzen Ham Cutlet
云仙火腿炸排

2個 1,280
(税込 1,408)

トマト葱だれ

Tomato with green onion sauce
香葱酱汁番茄

700
(税込 770)

明太ポテトサラダ

Spicy cod roe potato salad
明太子土豆沙拉

600
(税込 660)

たたき胡瓜

Smashed cucumber
拍黄瓜

600
(税込 660)

ピリ辛こんにゃく

Spicy konjac
辣味魔芋

700
(税込 770)

いか塩辛

Salted guts
咸鱿鱼

600
(税込 660)

きんぴら

Burdock Kinpira
金平牛蒡

700
(税込 770)

えだ豆

Edamame
毛豆

700
(税込 770)

漬物盛り

Assorted Japanese pickles
什锦日式腌菜

800
(税込 880)

银杏

Ginkgo Nuts
银杏果

780
(税込 858)

舞茸バター炒め

Sautéed Maitake Mushroom w/ butter
蒜香炒舞茸

800
(税込 880)

薬味豆腐

Tofu with Aromatic Garnishes
佐料豆腐

700
(税込 770)

おひたし

Chilled green starters
拌青菜

700
(税込 770)

ばんざい
松茸万菜

Matsutake mushrooms /松茸蘑菇

松茸鍋 5,800
Matsutake Hot pot (税込6,380)
松茸涮锅或寿喜烧

名物 松茸一本天麩羅 3,800
Whole matsutake fritter (税込4,180)
松茸天妇罗 (整朵松茸)

松茸かき揚げ 2,800
Matsutake kakiage fritter (税込3,080)
天妇罗配松茸

松茸バターソテー 3,800
Sauteed matsutake w/butter (税込4,180)
松茸黄油炒

松茸土瓶蒸し 1,800
Steamed matsutake in an (税込1,980)
松茸茶碗蒸

松茸茶碗蒸し 1,800
Chawanmushiw/matsutake (税込1,980)
earthenware pot/陶罐蒸松茸

あわびばんざい
鮑万菜 Abalone 鮑魚

鮑の柚子しゃぶしゃぶ鍋 4,800
Abalone & Yuzu Shabu shabu hot pot (税込5,280)
鮑魚柚子涮锅



蒸し鮑 1,900
Steamed abalone (税込2,090)
清蒸鲍鱼

鮑ポン酢 1,900
Abalone w/ponzu (税込2,090)
柚子醋鲍鱼

鮑野菜バター焼き 2,900
Grilled abalone & vegetable w/butter (税込3,190)
黄油炒鲍鱼和蔬菜

鮑天ぷら 1,900
Abalone fritter / 鮑鱼天妇罗 (税込2,090)

鮑とろろ 1,900
Abalone &yam / 炖鲍鱼 (税込2,090)

ばんざい
肉万菜 Meat 肉

黒毛和牛鍋(すき焼き/しゃぶしゃぶ) 各 5,800
Kuroge wagyu beef hot pot (税込6,380)
牛舌涮锅或寿喜烧

牛たんしゃぶしゃぶ鍋 4,800
Beef tongue Shabu shabu hot pot (税込5,280)
牛舌涮锅

鴨葱鍋 4,800
Duck & leek hot pot (税込5,280)
鸭肉和青葱锅

黒毛和牛炭火焼き 150g 2,800
Chacoal-grilled Kuroge wagyu beef (税込3,080)
炭烤日本黒毛和牛

牛タン葱まみれ 1,680
Grilled ox tongue w/ leek sauce (税込1,848)
葱香烤牛舌

鶏唐揚げ 980
Japanese fried chicken (税込1,078)
日式炸鸡

炙り豚西京焼き 1,280
Seared Pork w/ Saikyo Miso (税込1,408)
炙烤西京味噌猪肉

鶏の炭火焼き 880
Charcoal-Grilled Chicken (税込968)
炭烤鸡肉

チキン南蛮 1,280
Fried chicken w/ sweet vinegar (税込1,408)
& tartar sauce/南蛮炸鸡配塔塔酱

ばんざい
魚万菜

Fish dish

鱼配菜



蒸 / 煮 / 揚 / 焼

お好みに合わせて調理いたします
価格は魚種によって変わります
詳細はお尋ねください

Steamed/Stewed/Fried/Grilled

We will cook it according to your preference.
Prices vary depending on the type of fish
Please ask for details

蒸/炖/炸/烤

我们会根据您的喜好来烹饪。
价格根据鱼的种类而变化,详情请询问

うなぎばんざい
鰻万菜 Eel / 鰻魚

鰻鍋すき焼き 1人前 4,800
Eel hot pot / 鰻鍋 for 1 person (税込5,280)
二名様より承ります 一个人

鰻刺身 (L)大 3,800 (税込4,180)
Eel sashimi / 鰻鱼刺身 (M)中 2,800 (税込3,080)
これは珍しい (S)小 1,800 (税込1,980)
上品な味わいです

鰻炭火焼き(白焼/蒲焼) 1尾 3,900 (税込4,290)
Charcoal-grilled eel 1/2尾 1,980 (税込2,178)
炭焼鰻魚

鰻巻 うまき 1本 1,200 (税込1,320)
Eel omelet
鰻鱼玉子烧

鰻天ぷら 1尾 3,900 (税込4,290)
Eel fritter 1/2尾 2,000 (税込2,200)
鰻魚天婦羅

鰻ざく 1,200 (税込1,320)
Grilled eel & cucumber
醋拌鰻鱼小黄瓜

鰻肝ポンズ 980 (税込1,078)
Eel liver w/ ponzu
鰻鱼肝

鰻とろろ 1,280 (税込1,408)
Grated yam on eel
鰻鱼配磨碎的山药

骨せんべい 500 (税込550)
Crispy fried eel bones
酥炸鰻鱼骨

鰻たんざく串(タレ/塩) 800 (税込880)
Fillet strip skewer
鰻鱼长条串(盐/酱)

鰻肝串 680 (税込748)
Eel liver skewer
鰻鱼肝串

※季節、仕入れ状況により料理内容が異なる場合があります
The menu may vary depending on the season and availability of ingredients.
菜單可能會根據季節和食材供應情況而有所變化。



おすすめ鰻ごはん

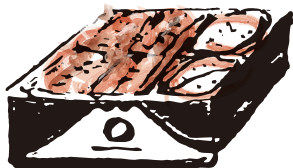
Eel dish 推薦鰻魚飯



うなぎ あわび 鰻と鮑土鍋ごはん

Eel & abalone claypot rice
for 1 person (for 2 persons or more)
鰻和鮑魚土鍋飯

お一人様(二名様より) 5,800
for 1person/一个人 (税込6,380)



うなぎ あわび 鰻と鮑重

Eel & abalone rice
鰻和鮑魚飯

5,800
(税込6,380)



うなぎ 鰻土鍋ごはん

Eel claypot rice for 1 person
(for 2 persons or more)
鰻魚土鍋飯

お一人様(二名様より) 3,900
for 1person/一个人 (税込4,290)



うなぎゅう 鰻重

Unaju/鰻重

特上 7,500
Super deluxe / 高级 (税込8,250)
上 5,800
Deluxe / 特级 (税込6,380)
並 3,900
Standard / 普通 (税込4,290)



ひつまぶし Hitsumabushi

名古屋風鰻魚飯

特上 7,500
Super deluxe / 高级 (税込8,250)
上 5,800
Deluxe / 特级 (税込6,380)
並 3,900
Standard / 普通 (税込4,290)



うどん

餛飩

Udon noodle
乌冬面

盛りうどん

追加 何玉でもできます

Chilled Udon / 盛乌冬面

1玉 800
1serving (税込880)
一份乌冬面

ご飯もの

Rice dish
米饭食品

お茶漬け

Ochazuke
茶泡飯

梅 / 明太子 / 鮭 / 海苔

ume plum/spicy cod roe
salmon/seaweed
梅子/明太子/三文魚/海苔

各 700
(税込770)

おにぎり

Rice ball
飯团

梅 / 明太子 / 鮭

ume plum/spicy cod roe/salmon
梅子/明太子/三文魚

各 500
(税込550)

土鍋ごはん

Claypot rice / 煲仔飯

二名様より承ります
Available for 2 or more
兩位起點



松茸土鍋ごはん

Matsutake mushroom claypot rice
松茸煲仔飯

お一人様 2,900
for 1person (税込 3,190)
一個人



松茸黒毛和牛土鍋ごはん

Eel & abalone claypot rice
松茸黒毛和牛煲仔飯

お一人様 3,900
for 1person (税込 4,290)
一個人



松茸鮑土鍋ごはん

Matsutake & abalone claypot rice
松茸鮑魚煲仔飯

お一人様 3,900
for 1person (税込 4,290)
一個人

鮑土鍋ごはん

Abalone claypot rice
鮑魚煲仔飯

お一人様 2,900
for 1person (税込 3,190)
一個人

黒毛和牛土鍋ごはん

Kuroge wagyu beef claypot rice
黒毛和牛煲仔飯

お一人様 2,900
for 1person (税込 3,190)
一個人

牛たん土鍋ごはん

Beef tongue claypot rice
牛舌煲仔飯

お一人様 2,500
for 1person (税込 2,750)
一個人

鮭土鍋ごはん

Salmon claypot rice
鮭魚煲仔飯

お一人様 2,000
for 1person (税込 2,200)
一個人

鮭いくら土鍋ごはん

Salmon & salmon roe claypot rice
鮭魚和鮭魚卵煲仔飯

お一人様 2,800
for 1person (税込 3,080)
一個人

焼き鯖土鍋ごはん

Grilled mackerel claypot rice
烤鯖魚煲仔飯

お一人様 1,300
for 1person (税込 1,430)
一個人

栗とさつま芋の土鍋ごはん

Chestnuts and sweet potatoes claypot rice
栗子和紅薯煲仔飯

お一人様 1,300
for 1person (税込 1,430)
一個人

青菜土鍋ごはん とろろ付き

Leafy greens claypot rice w/grated yam
蔬菜泥和山藥煲仔飯

お一人様 1,300
for 1person (税込 1,430)
一個人

ご宴会予約承ります
電話 〇三・六二二八・五〇二八

※季節、仕入れ状況により料理内容が異なる場合があります
The menu may vary depending on the season and availability of ingredients.
菜單可能會根據季節和食材供應情況而有所變化。