

日本料理 旬房 メニューのご案内 長月

割烹ランチ

エクスプレスランチ 平日限定	平日限定特別御膳 (11:30~13:00限定) 先付、山形県産 辻蕎麦 又は 讃岐うどんと本日の御飯 又は 旬房のカレーうどんと白御飯	1,900
旬遊 休日限定	和風点心とカレーうどん 点心五種盛り合わせ、カレーうどん、お稲荷さん、デザート	2,900
旬景 平日限定	おすすめ丼御膳 先付、小鉢、丼(鮪丼、しらす丼、天丼よりお選び下さい)、味噌汁、デザート	2,900
旬風 休日限定	お昼の御膳 先付、小鉢二品、丼(鮪丼、しらす丼、天丼よりお選び下さい)、味噌汁、デザート	3,900
旬粋 平日限定	お好み御膳 豚の生姜焼き御膳 又は 本日の揚物御膳 又は 本日の焼魚御膳 (小鉢二品、御造里、御食事) デザート	3,900
旬彩	彩り弁当 先付、三段弁当 (口取り、焚合せ、本日の炭火焼き、揚物)御食事、味噌汁、デザート	5,300
雪月花	お昼の会席 先付、御椀、御造里、焼物八寸、煮物、御食事、菓子	7,000
ごぎょう	こだわりの近江牛コース 先付、御造里、サラダ、近江牛赤身炭火焼き 又は 近江牛味噌煮込みハンバーグ、御食事、デザート	8,000

割烹ディナー

光悦	季節会席 前菜、御椀、御造里、焼物、煮物、御食事、水菓子、和菓子	12,800
乾山	おすすめ季節会席 前菜、御椀、御造里、焼物、煮物、止肴、御食事、水菓子、和菓子	15,800
備長	選べる和牛コース 前菜、御造里、サラダ 主菜 (飛騨牛炭火焼き 又は 飛騨牛すき煮)、御食事、水菓子	19,000
富士	外国よりお越しのお客様向け炭火焼き会席 先付、寿司と造り、サラダ、天婦羅、飛騨牛炭火焼き、御食事、デザート	21,000
松茸会席	季節限定 先付、向付、御椀、揚物、焼物、御食事、水菓子、和菓子	25,000
アラカルト	全100品以上	850~

(個室のご案内)

個室		ご案内人数	お部屋代		昼のお料理	夜のお料理
			ランチ	ディナー		
割烹個室	【水】 掘り炬燵 (1部屋)	2名様より最大6名様	5,000	10,000	割烹ランチ	割烹ディナー
	【風】 掘り炬燵 (1部屋)	2名様より最大8名様	5,000	10,000		
料亭個室	【雪】 掘り炬燵(2間1部屋)	5名様より最大12名様	10,000	20,000	平日：割烹ランチ	乾山・備長・初雁
	【月】 掘り炬燵 (1部屋)	2名様より最大8名様	5,000	10,000	土日祝日	
	【花】 掘り炬燵 (1部屋)	2名様より最大6名様	5,000	10,000	旬彩・雪月花・ごぎょう	

料亭ディナー

乾山	おすすめ季節会席 前菜、御椀、御造里、焼物、煮物、止肴、御食事、水菓子、和菓子	15,800
備長	選べる和牛コース 前菜、造り、サラダ 主菜 (飛騨牛炭火焼き 又は 飛騨牛すき煮)、御食事、水菓子	19,000
※初雁 (完全予約制)	料理長おまかせ季節会席 ※完全予約制の為、3日前までにご予約くださいますようお願い致します。 ※ご予約の確認後、キャンセルの場合はキャンセル料を頂戴いたします。	21,000
※一会 (完全予約制)	料理長おまかせ料亭会席 ※完全予約制の為、3日前までにご予約くださいますようお願い致します。 ※ご予約の確認後、キャンセルの場合はキャンセル料を頂戴いたします。	25,000~

御祝い膳

結 (ゆい) 11,000円 雅 (みやび) 16,000円 華 (はなやぎ) 21,000円

お料理や進行についてのご要望、ご相談は何なりとお申し付け下さいませ。
尚、3日前までにご予約くださいますようお願い致します。ご予約の確認後、キャンセルの場合はキャンセル料を頂戴いたします。

営業時間	ランチ 11:30~15:00 (ラストオーダー 14:30)	土・日・祝日 11:30~15:30 (ラストオーダー 15:00)	ディナー 18:00~22:30 (ラストオーダー 21:30)
------	------------------------------------	---------------------------------------	-------------------------------------

レストラン直通電話番号 03-4333-8786

上記価格に消費税と15%のサービス料を頂戴いたします。
食材にアレルギーのあるお客様、食事制限がおりますお客様は、ご注文の際に係りの者にお申し付けください。

SHUNBOU MENU INFORMATION in SEPTEMBER

<KAPPO LUNCH>

Express lunch Weekday	Weekday limited special lunch set (only 11:30~13:00 available) Appetizer, Tsuji soba from Yamagata or udon noodles and steamed rice with condiments Or curry udon and steamed rice	1,900
Shun-yu Holiday	Holiday lunch set Curry udon, Japanese style assorted dim sum, vinegared rice in sweetened deep fried bean curd, dessert	2,900
Shun-kei Weekday	Weekday set Appetizer, small dish, rice bowl (tuna or whitebait or tempura), miso soup, dessert	2,900
Shun-pu Holiday	Holiday lunch set Daily appetizer(2kinds), daily dish, rice bowl (tuna or whitebait or tempura), miso soup, dessert	3,900
Shun-sui Weekday	Weekday favorite set Daily appetizer(2kinds), sashimi (Grilled pork ginger or daily deep fried dish or daily grilled fish) Japanese rice, dessert	3,900
Shun-sai	Lunch box Amuse, appetizers, sashimi, charcoal grilled daily dish, Simmered dish, deep-fried, steamed rice, miso soup, pickled vegetables, dessert	5,300
Setsugetsuka	Lunch course Appetizer, soup, sashimi, grilled, simmered, Japanese noodles, Japanese sweet	7,000
Gogyo	Special Ohmi beef lunch Appetizer, sashimi, salad, grilled Ohmi lean beef and vegetables or Miso braised Ohmi beef burger, Japanese rice, dessert	8,000

<KAPPO DINNER>

Kouetsu	Japanese seasonal course Assorted appetizer, soup, sashimi, grilled, simmered, Japanese rice, fruit, Japanese sweet	12,800
Kenzan	Recommended Japanese seasonal course Assorted appetizer, soup, sashimi, grilled, simmered, main, Japanese rice, fruit, Japanese sweet	15,800
Binchou	Select Japanese beef course Assorted appetizer, sashimi, salad Main (Grilled Hida beef sirloin or Hida beef sukiyaki) Japanese rice, fruit	19,000
Fuji	Traditional Japanese dinner menu for overseas visitors Appetizer, sushi and sashimi, salad, tempura, charcoal grilled Hida beef, rice set, dessert	21,000
Matsutake mushroom course	Seasonal menu Appetiser, second appetiser, clear soup in a clay pot, deep-fried, grilled, Japanese rice, dessert	25,000
A la carte	100 kinds of dishes	850~

		Group size	Room charge		Lunch	Dinner
			Lunch	Dinner		
Kappo room	Room MIZU tatami floor	maximum of 6 persons	5,000	10,000	Kappo lunch menu	Kouetsu • Kenzan Binchou • Fuji
	Room KAZE tatami floor	maximum of 8 persons	5,000	10,000		
Ryotei room	Room YUKI tatami floor	maximum of 12 persons	10,000	20,000	Weekday:kappo lunch menu Weekend • Holiday: Shunsai • Setsugetsuka • Gogyo	Kenzan • Binchou • Hatsukari
	Room TSUKI wood floor	maximum of 8 persons	5,000	10,000		
	Room HANA wood floor	maximum of 6 persons	5,000	10,000		

<RYOTEI DINNER>

Kenzan	Recommended Japanese seasonal course Assorted appetizer, soup, sashimi, grilled, simmered, main Japanese rice, fruit, Japanese sweet	15,800
Binchou	Select Japanese beef course Assorted appetizer, sashimi, salad Main (Grilled Hida beef sirloin or Hida beef sukiyaki) Japanese rice, fruit	19,000
* Hatsukari (Prior booking menu)	Today's Chef's special seasonal course Assorted appetizer, soup, sashimi, grilled, seasonal, simmered Japanese rice, dessert	21,000
* Ichie (Prior booking menu)	Chef's special ryotei kaiseki menu	25,000~

* Celebration menu	YUI 11,000 yen	MIYABI 16,000 yen	HANAYAGI 21,000 yen
* Please make a reservation 3days prior for Hatsukari, Ichie and Celebration menu. * Cancellation fee will be charged after reconfirmation.			

Opening hours

Lunch: 11:30a.m~3:00p.m (Last order 2:30p.m)	Weekend/Holidays: 11:30a.m~3:30p.m (Last order 3:00p.m)	Dinner: 6:00p.m~10:30p.m (Last order 9:30p.m)
---	--	--

Shunbou's phone number 03-4333-8786

Prices are subject to consumption tax and 15% service charge.
To greater ensure the quality of your dining experience, please let us know if you have any food allergies or restrictions.

小鉢	Small dish		
もずく	Mozuku seaweed		850
自家製豆腐	⑤ Homemade tofu		950
枝豆塩湯	⑤ Boiled edamame with salt		1,300
もろみ豆腐と胡瓜	Moromi tofu with cucumber		1,400

子持ち昆布	Herring roe, kelp		2,000
自家製 唐寿美	Homemade salted and dried mullet roe		3,500

生野菜	Fresh vegetable		
グリーンサラダ	⑤ Green salad	(Regular)	1,300
黒酢ドレッシング	Black vinegar dressing	(Small)	900
豆腐と玉ねぎサラダ	Tofu salad		1,300
辛子ドレッシング	Mustard dressing, onion		

小魚カリカリ揚げサラダ	Green salad	(Regular)	1,600
オリエンタルドレッシング	Oriental dressing, crispy fish	(Small)	1,000

冷やしフルーツトマト	⑤ Fruit tomato		1,600
------------	----------------	--	-------

御造り	Sashimi		
京湯葉	⑤ Kyoto soybean milk skin		1,400

とろサーモン	Salmon belly		2,700
本鮪と丹波黒豆納豆のユッケ	Tuna and Kyoto Tanba natto		2,700

生雲丹	Sea urchin		4,800
-----	------------	--	-------

本鮪	Tuna		4,600
本鮪とろ	Marbled tuna		6,300
造り又は炙り	(Sashimi or grilled)		

本日の三種盛り	Daily sashimi selection (3 kinds)	(Regular)	6,000
		(Small)	3,800

本日の五種盛り	Daily sashimi selection (5 kinds)	(Regular)	9,000
		(Small)	6,000

国産鮑 (300g~)	Japanese abalone (300g~)		14,000~
-------------	--------------------------	--	---------

野菜料理	Vegetable		
アスパラガス唐揚げ	⑤ Deep-fried asparagus		1,800
京湯葉とアボカド蒸し	Steamed soybean milk skin and avocado		1,800

野菜炊き合わせ	Simmered vegetables	(Regular)	2,300
		(Small)	1,800

野菜炭火焼き	⑤ Grilled vegetables		2,300
--------	----------------------	--	-------

卵料理(京嵯峨野より)	Egg (from Sagano Kyoto)		
茶碗蒸し	Steamed egg custard		1,400

出汁巻き玉子	Japanese omelette	(Regular)	1,600
		(Small)	1,000

料理長おすすめ料理	Chef's recommendation		
新銀杏唐揚げ	⑤ Deep-fried ginkgo nut		1,500
松茸土瓶蒸し	Matsutake mushroom clear soup in a clay pot		4,500
焼き松茸 (100g~)	⑤ Grilled matsutake mushroom (100g~)		13,000~
飛騨牛と松茸のすき煮	Hida beef, matsutake mushroom sukuyaki		16,000
釜炊き御飯(2名様用)	Individual Pot cooked rice for 2		
釜炊き栗御飯	⑤ Steamed rice with chestnut		4,800
釜炊き松茸御飯	Steamed rice with matsutake mushroom		6,800
山形県 南陽市産 独自特別栽培米 「旬房米」釜炊き白御飯	Steamed rice "Shunbou mai"		3,800
味噌椀、香の物付き	With miso soup, pickled vegetable		
お時間40分ほどいただきます 釜炊き御飯のオーダーはラストオーダー 30分前までをお願いいたします。	Please allow 40 min preparation time		

鍋々鍋	Hot pot		
琵琶湖産 天然すっぽん鍋	Natural soft shell turtle hot pot		8,000

魚介料理	Seafood		
鳥賊味噌漬け	Grilled miso preserved squid		1,600
金目鯛味噌漬け	Grilled miso preserved alfonsino		2,800
銀だら味噌漬け	Grilled miso preserved sablefish		3,000

琵琶湖産 鯉の蒲焼き	Broiled Lake Biwa eel		8,000
------------	-----------------------	--	-------

才巻海老塩焼き	Grilled prawn		3,800
---------	---------------	--	-------

本日の一尾焼き	Grilled daily fish		5,800~
本日の一尾煮付け	Simmered daily fish		5,800~

国産鮑 (300g~)	Japanese abalone (300g~)		14,000~
肝バター醤油焼 又は 炭火焼	(Sautéed or grilled)		

天ぷら	Tempura		
野菜天ぷら	Vegetables tempura		3,000
才巻海老天ぷら	Prawn tempura		3,800

天ぷら盛り合わせ	Assorted tempura	(Regular)	4,600
		(Small)	2,800

揚げ物料理	Deep-fried dish		
飛騨牛コロッケ	Hida beef croquette		1,600
蟹クリームコロッケ	Creamy crab meat croquette		1,650

京赤地どりの唐揚げ	Deep-fried Kyoto chicken		2,000
-----------	--------------------------	--	-------

肉料理	Meat		
鶏と豆腐のハンバーグ	Chicken tofu burger		1,400
石垣島産 もろみ豚のロースカツ	Ishigaki Moromi pork loin cutlet		2,900
石垣島産 もろみ豚の生姜焼き	Grilled Moromi pork, ginger		3,400

近江牛味噌煮込みハンバーグ	Miso braised Ohmi beef burger		3,400
---------------	-------------------------------	--	-------

宝楽炭火焼き	Charcoal grilled dish		
京赤地どり	Kyoto chicken, vegetables		6,000
野菜炭火焼き添え			

飛騨牛ロース (150g)	Hida beef sirloin (150g), vegetables		12,400
野菜炭火焼き添え			

飛騨牛フィレ (150g)	Hida beef fillet (150g), vegetables		13,800
野菜炭火焼き添え			

しゃぶしゃぶ	Shabu Shabu		
飛騨牛しゃぶしゃぶ (150g)	Hida beef shabu shabu (150g)		13,000

食事	Rice and Noodles		
山形県産 辻蕎麦	Tsuji soba noodles from Yamagata		1,500

稲庭うどん	Inaniwa udon noodles	(Regular)	1,300
		(Small)	900

旬房のカレーうどん	Curry udon	(Regular)	1,600
		(Small)	1,000

御飯セット	Steamed rice, miso soup, pickled vegetables		1,200
-------	---	--	-------

香の物盛り合わせ	Assorted pickled vegetables		1,400
----------	-----------------------------	--	-------

小井	Small rice bowl		
北海道産のななつぼし又は	"Nanatsuboshi" from Hokkaido		
山形県産の旬房米を使用しています。	"Shunbou mai" from Yamagata		

いくら小井	Salmon roe with steamed rice		2,000
鯖小井	Tuna with steamed rice		2,400

海鮮バラちらし小井	Assorted sashimi with steamed rice		3,600
-----------	------------------------------------	--	-------

生雲丹いくら小井	Sea urchin and salmon roe with steamed rice		3,800
生雲丹小井	Sea urchin with steamed rice		4,300

琵琶湖産 鯉小井	Broiled Lake Biwa eel with steamed rice		4,000
----------	---	--	-------

とろ炙り小井	Grilled marbled tuna with steamed rice		4,300
--------	--	--	-------

近江牛赤身ステーキ小井	Ohmi beef steak with steamed rice		4,300
-------------	-----------------------------------	--	-------

味噌椀	Miso soup		450
-----	-----------	--	-----

京嵯峨野 生卵 (1個)	Egg from Sagano Kyoto (1 each)		350
--------------	--------------------------------	--	-----