

日本料理 旬房 メニューのご案内 卓月

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、井(鮪井、しらす井、天井よりお選び下さい)、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、井(鮪井、しらす井、天井よりお選び下さい)、味噌汁、デザート	3,900
旬 料 平日限定	お好み御膳 黒豚の生姜焼き御膳 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
ごきょう	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、合肴、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 (松坂牛炭火焼き+5,500円 又は 松坂牛すき煮+6,000円 又は 近江牛炭火焼き) 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
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 土日祝日 旬彩・雪月花・ごきょう	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		
	【花】 掘り炬燵 (1部屋)	2名様より最大6名様	5,000	10,000		

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、合肴、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 (松坂牛炭火焼き+5,500円 又は 松坂牛すき煮+6,000円 又は 近江牛炭火焼き) 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 MAY

<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-sul 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 Matsuzaka beef sirloin +5,500 or Matsuzaka beef sukiyaki +6,000 or Ohmi beef) 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
A la carte	100 kinds of dishes	850-

	Room	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 Matsuzaka beef sirloin +5,500 or Matsuzaka beef sukiyaki +6,000 or Ohmi beef) 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)
--	---	---

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 もずく	Small dish Mozuku seaweed	850
自家製豆腐	🍃 Homemade tofu	950
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	3,000

生野菜 グリーンサラダ 黒酢ドレッシング	🍃 Green salad Black vinegar dressing	(Regular) 1,300 (Small) 900
豆腐と玉ねぎサラダ 辛子ドレッシング	Tofu salad Mustard dressing, onion	1,300
小魚カリカリ揚げサラダ オリエンタルドレッシング	Green salad Oriental dressing, crispy fish	(Regular) 1,600 (Small) 1,000
冷やしフルーツトマト	🍃 Fruit tomato	1,600

御造里 京湯葉	Sashimi 🍃 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
みえまぐろ	Mie Maguro, tuna	5,000
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 アスパラガス唐揚げ	Vegetable 🍃 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	🍃 Grilled vegetables	2,300

卵料理(京嵯峨野より) 茶碗蒸し	Egg (from Sagano Kyoto) 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 水茄子ぬか漬け	Chef's recommendation 🍃 Pickled eggplant	1,600
賀茂茄子田楽 賀茂茄子揚げ出し	Deep-fried Kamo eggplant with miso Deep-fried Kamo eggplant with savory sauce	1,800 1,800
桜海老と淡竹の釜炊き御飯	Steamed rice with sakura shrimp and bamboo shoot	4,800
松阪牛と賀茂茄子のすき煮	Matsuzaka beef, Kamo eggplant sukiyaki	15,000

銘々鍋 琵琶湖産 天然すっぽん鍋	Hot pot Natural soft shell turtle hot pot	8,000
魚介料理 鳥賊味噌漬け炙り 金目鯛味噌漬け 銀だら味噌漬け	Seafood Grilled miso preserved squid Grilled miso preserved alfonso Grilled miso preserved sablefish	1,600 2,800 3,000
才巻海老塩焼き	Grilled prawn	3,800
本日の一尾焼き 本日の一尾煮付け	Grilled daily fish Simmered daily fish	5,800~ 5,800~

琵琶湖産 鰻の蒲焼き	Broiled Lake Biwa eel	8,000
国産鮑 (300g~) 肝バター醤油焼 又は 炭火焼	Japanese abalone (300g~) (Sautéed or grilled)	14,000~
天ぷら 野菜天ぷら	Tempura 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 蟹クリームコロッケ	Deep-fried dish Creamy crab meat croquette	1,650
松阪牛コロッケ	Matsuzaka beef croquette	1,800
京赤地どりの唐揚げ	Deep-fried Kyoto chicken	2,000
肉料理 鶏と豆腐のハンバーグ	Meat 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

しゃぶしゃぶ 松阪牛しゃぶしゃぶ (150g)	Shabu Shabu Matsuzaka beef shabu shabu (150g)	15,000
-----------------------------------	---	--------

宝楽炭火焼き 京赤地どり 野菜炭火焼き添え	Charcoal grilled dish Kyoto chicken, vegetables	6,000
飛騨牛フィレ (150g) 野菜炭火焼き添え	Hida beef fillet (150g), vegetables	12,400
松阪牛ロース (150g) 野菜炭火焼き添え	Matsuzaka beef sirloin (150g), vegetables	15,000

食事 山形県産 辻蕎麦	Rice and Noodles 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 北海道産のななつぼし又は 山形県産の旬房米を使用しています。	Small rice bowl "Nanatsuboshi" from Hokkaido "Shunbou mai" from Yamagata	
いくら小井	Salmon roe with steamed rice	2,000
みえまぐろ小井	Mie maguro, 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
琵琶湖産 鰻小井	Broiled eel with steamed rice	4,000
とろ炙り小井	Grilled marbled tuna with steamed rice	4,300
生雲丹小井	Sea urchin 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

釜炊き御飯(2名様用) 山形県 南陽市産 独自特別栽培米 「旬房米」釜炊き白御飯 味噌椀、香の物付き	Seasonal rice in the pot (for 2) "Shunbou mai" Steamed rice from Yamagata With miso soup, pickled vegetable	3,800
お時間40分ほどいただきます 釜炊き御飯のオーガーはラストオーガー 30分前までにお問い合わせいたします。	Please allow 40 min preparation time	

🍃 Vegetarian ベジタリアン

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、食事制限がおりのお客様は、ご注文の際に係りの者にお申し付けください。

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.