

# 日本料理 旬房 メニューのご案内 睦月

## 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 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、小鍋、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、小鍋、強肴、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、握り寿司三貫、サラダ、天婦羅、飛騨牛炭火焼き、御食事、デザート	21,000
ふく会席 冬旬	季節限定 前菜、御造里、揚物、鍋物、御食事、水菓子、和菓子	25,000
アラカルト	全70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】 握り炬燵 (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】 テーブル (1部屋)	2名様より最大8名様	5,000	10,000		
料亭個室	【雪】 握り炬燵(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】 握り炬燵 (1部屋)	2名様より最大8名様	5,000	10,000	土日祝日	
	【花】 握り炬燵 (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、小鍋、強肴、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) 12,500円 雅 (みやび) 15,500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。

SHUNBOU MENU INFORMATION in January

<KAPPO LUNCH>

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

<KAPPO DINNER>

<b>Kouetsu</b>	<b>Japanese seasonal course</b> Assorted appetizer, soup, sashimi, grilled, hot pot, Japanese rice, fruit, Japanese sweets	12,800
<b>Kenzan</b>	<b>Recommended Japanese seasonal course</b> Assorted appetizer, soup, sashimi, grilled, hot pot, main, Japanese rice, fruit, Japanese sweets	15,800
<b>Binchou</b>	<b>Select Japanese beef course</b> Assorted appetizer, sashimi, salad Main (Grilled Hida beef sirloin or Hida beef sukiyaki) Japanese rice, fruit	19,000
<b>Fuji</b>	<b>Traditional Japanese dinner menu for overseas visitors</b> Appetizer, sushi 3pieces, salad, tempura, charcoal grilled Hida beef, udon noodles, dessert	21,000
<b>Blowfish kaiseki course</b>	<b>Seasonal menu</b> Appetizer, sashimi, deep-fried, hot pot, porridge, dessert	25,000
<b>A la carte</b>	70 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 table seat	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>

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

<b>* Celebration menu</b>	YUI 12,500 yen	MIYABI 15,500 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.

<b>小鉢</b>	<b>Small dish</b>		
もずく	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
数の子	Herring roe		1,600
<b>生野菜</b>	<b>Fresh vegetable</b>		
グリーンサラダ	㊦ 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 with crispy fish	(Regular)	1,600
オリエンタルドレッシング	Oriental dressing	(Small)	1,000
冷やしフルーツトマト	㊦ Fruit tomato		1,600
<b>御造里</b>	<b>Sashimi</b>		
京湯葉	㊦ Kyoto soy bean 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		5,000
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 (100g~)	Japanese abalone (100g~)		4,000~
<b>野菜料理</b>	<b>Vegetable</b>		
アスパラガス唐揚げ	㊦ Deep-fried asparagus		1,800
京湯葉とアボカド蒸し	Steamed soybean milk skin and avocado		1,800
野菜炭火焼き	㊦ Grilled vegetables		2,300
<b>天ぷら</b>	<b>Tempura</b>		
野菜天ぷら	Vegetables tempura		3,000
才巻海老天ぷら (5本)	Prawn tempura (5 pieces)		4,000
天ぷら盛り合わせ	Assorted tempura	(Regular)	4,600
		(Small)	2,800

<b>料理長おすすめ料理</b>	<b>Chef's recommendation</b>		
甘海老唐揚げ	Deep-fried shrimp		1,600
とらふく唐揚げ	Deep-fried blowfish		4,000
飛驒牛のすき煮	Hida beef sukiyaki		12,400
松葉蟹	Snow crab	時価	
仕入状況により価格が異なります	Prices based upon market availability	Market price	
<b>釜炊き御飯(2名様用)</b>	<b>Individuel Pot cooked rice for 2</b>		
釜炊き海老芋御飯	Steamed rice with taro		4,500
釜炊き蟹御飯	Steamed rice with crab		6,000
山形県 南陽市産 独自特別栽培米	"Shunbou mai" Steamed newly harvested rice		4,000
「旬房米」新米釜炊き白御飯	from Yamagata		
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	Please allow 40 min preparation time		
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。			

<b>銘々鍋</b>	<b>Hot pot</b>		
寒鰯と聖護院蕪のみぞれ鍋	Yellow tail and Shogoin turnip		6,000
京赤地どりの白湯スープ鍋	Kyoto chicken and vegetable		6,500
ねぎ鮪鍋	Tuna and leek		7,500
ふく鍋	Blowfish		8,000

<b>卵料理(京嵯峨野より)</b>	<b>Egg (from Sagano Kyoto)</b>		
茶碗蒸し	Steamed egg custard		1,400
出汁巻き玉子	Japanese omelette	(Regular)	1,600
		(Small)	1,000
<b>魚介料理</b>	<b>Seafood</b>		
烏賊味噌漬け	Grilled miso preserved squid		1,600
銀だら味噌漬け	Grilled miso preserved sablefish		3,000
才巻海老塩焼き (5本)	Grilled prawn (5 pieces)		4,000
琵琶湖産 鰻の蒲焼き	Broiled Lake Biwa eel		8,000
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 (100g~)	Japanese abalone (100g~)		4,000~
肝バター醤油焼 又は 炭火焼	(Sautéed or grilled)		
<b>揚げ物料理</b>	<b>Deep-fried dish</b>		
飛驒牛コロッケ	Hida beef croquette		1,600
蟹クリームコロッケ	Creamy crab meat croquette		1,800
京赤地どりの唐揚げ	Deep-fried Kyoto chicken		2,000

<b>肉料理</b>	<b>Meat</b>		
鶏と豆腐のハンバーグ	Chicken tofu burger		1,400
近江牛味噌煮込みハンバーグ	Miso braised Ohmi beef burger		3,400
石垣島産キビまる豚の生姜焼き	Grilled Ishigaki Kibimaru pork, ginger		3,400
石垣島産キビまる豚のロースカツ	Ishigaki Kibimaru pork loin cutlet		3,400
<b>宝楽炭火焼き</b>	<b>Charcoal grilled dish</b>		
京赤地どり	Kyoto chicken, vegetables		6,000
野菜炭火焼き添え			
飛驒牛ロース (150g)	Hida beef sirloin (150g), vegetables		12,400
野菜炭火焼き添え			
飛驒牛フィレ(150g)	Hida beef fillet (150g), vegetables		13,800
野菜炭火焼き添え			
<b>しゃぶしゃぶ</b>	<b>Shabu Shabu</b>		
飛驒牛しゃぶしゃぶ(150g)	Hida beef shabu shabu(150g)		13,000
<b>食事</b>	<b>Rice and Noodles</b>		
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
<b>小井</b>	<b>Small rice bowl</b>		
北海道産のなつぼし又は	"Nanatsuboshi" from Hokkaido		
山形県産の旬房米を使用しています。	"Shunbou mai" from Yamagata		
鮪小井	Tuna with steamed rice		2,400
いくら小井	Salmon roe with steamed rice		2,500
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		4,000
琵琶湖産 鰻小井	Broiled eel with steamed rice		4,000
近江牛赤身ステーキ小井	Ohmi beef steak with steamed rice		4,300
とろ炙り小井	Grilled marbled tuna with steamed rice		4,300
生雲丹小井	Sea urchin with steamed rice		4,500
味噌椀	Miso soup		450
京嵯峨野 生卵 (1個)	Egg from Sagano Kyoto (1 each)		350

㊦ Vegetarian ベジタリアン

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。

上記価格に消費税と15%のサービス料を頂戴いたします。

To greater ensure the quality of your dining experience. please let us know if you have any food allergies or restrictions.

Prices are subject to consumption tax and 15% service charge.