

# 推荐菜单

## 寿司



### 握寿司

にぎり

¥3,100

用乌贼、金枪鱼、鲷鱼、三文鱼、大虾、星鳗、乌蛤、赤贝、章鱼、金枪鱼腩、盐渍鲑鱼子、海胆等制成，8个

乌贼, 金枪鱼, 鲷鱼, 大虾, 星鳗, 乌贝, 三文鱼, 章鱼, 芥末酱, 寿司饭

### 特上等握寿司

特上にぎり

¥3,600

用乌贼、金枪鱼、鲷鱼、三文鱼、大虾、星鳗、乌蛤、赤贝、章鱼、金枪鱼腩、盐渍鲑鱼子、海胆等制成，10个

金枪鱼腩, 金枪鱼, 乌贼, 大虾, 鲷鱼, 星鳗, 海胆, 盐渍鲑鱼子, 乌贝, 三文鱼, 寿司饭, 芥末酱



### 青花鱼寿司

鯖寿司

京都寿司的代名词——青花鱼寿司。特制的寿司饭上面放上醋腌青花鱼做配料。用可以直接食用的白板醋海带制作而成。

青花鱼, 海带, 寿司饭

6个 - ¥1,900  
12个 - ¥3,600



### 押寿司

押し寿司

8个 - ¥1,650

用盐将鲷鱼盐渍后，制作成押寿司。

上面放上醋渍的白板海带做配料。

鲷鱼, 白板海带, 紫苏, 海苔, 寿司饭



### 箱寿司

箱寿司

9个 - ¥1,400

用照烧的方式烤鲜海鳗，并用特制的寿司饭制作而成。

海鳗, 海苔, 寿司饭, 咸甜酱油调料汁

以上价格含税。

简体字

## 零点菜品

绿色沙拉 グリーンサラダ	¥550	米饭 ご飯	¥300
盐烤瑶柱 貝柱塩焼	¥1,000	酱油 みそ汁	¥650
香油烤瑶柱及九条葱 貝柱と九条ネギごま油焼	¥1,000	清汤 お吸い物	¥650
鸭胸 鴨コース	¥1,400	在干海带和鲣鱼削片熬制的汤汁中放入盐和淡口酱油制作而成的清汤 魚肉丸子, 青菜叶, 蘑菇, 等	
烤鲷鱼 焼き鯛	¥1,900		



## 主厨精选点心

¥3,350

### 主厨精选生鱼片

おまかせのお刺身

### 主厨精选寿司拼盘

おまかせの寿司盛り合わせ

押寿司等约6个

### 本日汤品

本日のスープ

### 红酱油

肉末山芋糕, 蟹味菇, 腐竹, 鸭儿芹

### 本日甜点

本日のデザート

## 主厨精选套餐

¥4,800

### 主厨精选生鱼片

おまかせのお刺身

### 主厨精选寿司拼盘

おまかせの寿司盛り合わせ

押寿司等约6个

### 本日汤品

本日のスープ

### 红酱油

肉末山芋糕, 蟹味菇, 腐竹, 鸭儿芹

### 本日的1道精选菜

本日の1品

烤鱼等每日精选1道菜

### 本日甜点

本日のデザート

## 其他

请每位客人至少点一道菜

以上价格含税。

简体字

## 午餐菜单



### 每日精选寿司套餐

日替わり寿司ランチ

握寿司、京寿司（箱寿司）等的拼盘  
寿司饭, 金枪鱼

平日 - ¥1,080  
周末、节假日 - ¥1,500



### 金枪鱼生鱼片盖饭

鉄火丼

米饭上盛有金枪鱼鱼块(生鱼片)。  
可根据个人口味, 蘸着山葵酱油享用。  
金枪鱼, 米饭

平日 - ¥1,030  
周末、节假日 - ¥1,500

### 每日精选海鲜盖饭

日替わり海鮮丼

米饭上放有鱼块(生鱼片)拼盘。  
可根据个人口味, 蘸着山葵酱油享用。  
鲷鱼, 三文鱼, 米饭

平日 - ¥1,030  
周末、节假日 - ¥1,500



### 每日精选生鱼片套餐

日替わり刺身ランチ

主厨精选的生鱼片拼盘。  
附带米饭和汤品。  
鲷鱼, 米饭

平日 - ¥1,030  
周末、节假日 - ¥1,500



### 幕间便当

幕の内弁当

盛有出汁鸡蛋卷、烤鱼、油炸食品、烩煮料理、拌菜等种类丰富的菜品。仅限平日

仅限平日 - ¥920

### 煮鱼杂午餐

あら煮ランチ

用鲷鱼等的鱼头炖制而成的咸甜味的炖菜。  
附带沙拉、米饭、汤品

仅限平日 - ¥920

请每位客人至少点一道菜

以上价格含税。

简体字

# 河豚



## 河豚套餐

使用了鲜河豚。  
菜量充足，您可尽情享用。

¥7,750

### 河豚皮的醋拌凉菜

河豚皮の酢の物

### 薄片河豚生鱼片(河豚生鱼片)

河豚の薄造り(てっさ)

请和葱花、辣椒萝卜泥佐料及柚子醋一起享用

### 河豚火锅(河豚什锦火锅)

河豚の鍋(てっちり)

用昆布高汤做锅底的火锅。用餐时，请蘸柚子醋享用。

河豚鱼块和鱼骨架，白菜，大葱，金针菇，豆腐，年糕

### 河豚杂烩粥

河豚雑炊

### 本日甜点

本日のデザート

## 零点菜品

### 河豚火锅(河豚什锦火锅)

河豚の鍋(てっちり)

¥5,700

用昆布高汤做锅底的火锅。用餐时，请蘸柚子醋享用。

河豚鱼块和鱼骨架，白菜，大葱，金针菇，豆腐，年糕

### 河豚皮

河豚皮

¥700

糸河豚鱼皮丝

### 河豚皮泡菜

河豚皮キムチ

¥980

### 薄片河豚生鱼片(河豚生鱼片)

河豚の薄造り(てっさ)

¥2,600

### 河豚沙拉

河豚サラダ

¥2,600

### 烤鱼白

白子焼

¥2,600

### 烤河豚

焼河豚

¥2,600

### 油炸河豚

河豚の唐揚げ

¥2,600

请每位客人至少点一道菜

以上价格含税。

简体字

# 褐石斑鱼锅



## 褐石斑鱼套餐

¥7,100

请将天然的褐石斑鱼(九绘) 放入用柳家特制的白酱味噌汤做成的汤汁中享用。  
使用京都蔬菜

### 主厨精选的生鱼片/寿司

お任せのお刺身/お寿司

请选择生鱼片或是寿司

### 褐石斑鱼锅

ク工鍋

用白酱味噌汤做锅底的火锅。用餐时，请蘸柚子醋享用。

最后是乌冬面

褐石斑鱼鱼块和鱼骨架, 水菜, 大葱, 萝卜, 茼蒿, 面筋, 等

## 褐石斑鱼锅

单品

¥5,700

由于是手工制作,可能会花费些许时间  
请每位客人至少点一道菜

# 饮品菜单

## 日本酒

### 纯米大吟酿 玉乃光

純米大吟醸 玉の光  
冷酒

180ml - ¥1,450

### 纯米吟酿 玉乃光

純米吟醸 玉の光  
冷酒  
水果味

300ml - ¥1,450

### 纯米 佐佐木酒造 古都

純米 佐々木酒造 古都  
冷酒  
微干型

300ml - ¥1,450

### 本酿造 大分 西之关

本醸造 大分 西の関  
常温/烫热

一合 (180ml) - ¥800

### 河豚鱼鳍酒

ふぐひれ酒

¥1,000

在特制的茶碗中倒入烫热的日本酒,并放入烤制得非常美味的干燥虎河豚鱼鳍

## 啤酒

### 生啤酒(惠比寿)

生ビール (エビス)

¥700

### 瓶装啤酒

瓶ビール

¥700

### 无醇啤酒

ノンアルコールビール

¥500

## 烧酒

加冰、兑凉水、兑苏打水、兑热水

### 亦竹

いいちこ

¥700

麦烧酒

400日元: 碎冰(桶装)

400日元: 矿泉水(瓶装)

※两者都需要点瓶装烧酒后才可加

### 黑雾岛

黒霧島

¥700

红薯烧酒

## 其他酒精饮料

### 梅酒

梅酒

¥700

加冰、兑凉水、兑苏打水、兑热水

### 葡萄酒(红、白)

ワイン (赤・白)

杯 - ¥700  
瓶装 - ¥3,600

### 威士忌

ウイスキー

¥1,000

## 软饮料

¥450

### 乌龙茶

ウーロン茶

### 可乐

コーラ

### 橙汁

オレンジジュース

请每位客人至少点一道菜

### 姜味汽水

ジンジャーエール

### 矿泉水

ミネラルウォーター

以上价格含税。

简体字