

推薦菜單

壽司



握壽司

にぎり

¥3,100

來自烏賊、鮪魚、鯛魚、鮭魚、蝦子、星鰻、日本烏尾蛤、赤貝、章魚、鮪魚腹肉、鹽漬鮭魚子、海膽等食材8貫

烏賊, 鮪魚, 鯛魚, 蝦子, 海鰻, 石垣貝, 鮭魚, 章魚, 山葵, 壽司飯

頂級握壽司

特上にぎり

¥3,600

來自烏賊、鮪魚、鯛魚、鮭魚、蝦子、星鰻、日本烏尾蛤、赤貝、章魚、鮪魚腹肉、鹽漬鮭魚子、海膽等食材10貫
鮪魚腹肉, 鮪魚, 烏賊, 蝦子, 鯛魚, 海鰻, 海膽, 鹽漬鮭魚子, 石垣貝, 鮭魚, 壽司飯, 山葵



鯖魚壽司

鯖寿司

京都壽司的代名詞 - 鯖魚壽司 - 是特製的壽司飯上加上醋漬鯖魚，並使用可直接食用的糖醋白昆布調製。

鯖魚, 海帶, 壽司飯

6個 - ¥1,900
12個 - ¥3,600



押壽司

押し寿司

8個 - ¥1,650

鯛魚經過鹽漬之後，調製成押壽司，接著放上醋漬白昆布作為配料。

鯛魚, 糖醋白昆布, 紫蘇, 海苔, 壽司飯



箱壽司

箱寿司

9個 - ¥1,400

將鮮海鰻以照燒方式處理，再以特製壽司飯調製。

海鰻, 海苔, 壽司飯, 鹹甜醬油醬汁

以上價格含稅。

繁體字

單點菜色

綠色沙拉 グリーンサラダ	¥550	白飯 ご飯	¥300
鹽烤瑤柱 貝柱塩焼	¥1,000	味噌湯 みそ汁	¥650
麻油烤瑤柱與九條蔥 貝柱と九条ネギごま油焼	¥1,000	湯品 お吸い物	¥650
鴨胸 鴨コース	¥1,400	在以乾昆布和柴魚片熬煮的高湯中・添加鹽和淡味醬油調味而成的清湯。 魚丸, 葉菜類, 蘑菇, 其他	
烤鯛魚 焼き鯛	¥1,900		



主廚精選點心

¥3,350

主廚精選生魚片
おまかせのお刺身
主廚精選壽司拼盤
おまかせの寿司盛り合わせ
押壽司等約6個
今日的湯品
本日のスープ
紅醬味噌湯
肉末山芋糕, 鴻禧菇, 腐竹, 鴨兒芹
今日的甜點
本日のデザート

主廚配菜套餐

¥4,800

主廚精選生魚片
おまかせのお刺身
主廚精選壽司拼盤
おまかせの寿司盛り合わせ
押壽司等約6個
今日的湯品
本日のスープ
紅醬味噌湯
肉末山芋糕, 鴻禧菇, 腐竹, 鴨兒芹
今日的特製料理
本日の1品
烤魚等每日更換菜色1道
今日的甜點
本日のデザート

其他

敬請每位顧客至少點一道以上料理

以上價格含稅。

繁体字

午餐菜單



每日更換壽司套餐

日替わり寿司ランチ

握壽司與京壽司(箱壽司)拼盤
壽司飯, 鮭魚

平日 - ¥1,080
週末、國定假日 - ¥1,500



鮭魚生魚片蓋飯

鉄火丼

在白飯上擺放生魚片(刺身)。
可自由沾取山葵醬油享用。
鮭魚, 白飯

平日 - ¥1,030
週末、國定假日 - ¥1,500

每日更換海鮮蓋飯

日替わり海鮮丼

在白飯上擺放生魚片(刺身)的拼盤。
可自由沾取山葵醬油享用。
鯛魚, 鮭魚, 白飯

平日 - ¥1,030
週末、國定假日 - ¥1,500



每日更換生魚片套餐

日替わり刺身ランチ

主廚精選生魚片拼盤・附白飯與湯品。
鯛魚, 白飯

平日 - ¥1,030
週末、國定假日 - ¥1,500



幕之內便當

幕の内弁当

僅限平日提供 - ¥920

包含高湯蛋卷、烤魚、炸物、燉菜、涼拌菜等豐盛的菜色。僅限平日提供

紅燒魚雜午餐

あら煮ランチ

僅限平日提供 - ¥920

以甜鹹風味燉煮鯛魚等的魚頭等部位。
附沙拉、白飯、湯品

敬請每位顧客至少點一道以上料理

以上價格含稅。

繁體字

九繪魚火鍋



褐石斑魚套餐

¥7,100

天然的褐石斑魚・以柳家特製的白味噌高湯烹煮出極鮮美味。使用京都蔬菜

主廚精選生魚片 / 壽司

お任せのお刺身/お寿司

請選擇生魚片或壽司

九繪魚火鍋

ク工鍋

白醬味噌湯底的火鍋。請沾橙醋一起享用。

最後一道餐點為烏龍麵

褐石斑魚塊和魚骨架, 水菜, 葱, 白蘿蔔, 蕪菁, 麵筋, 其他

九繪魚火鍋

單點

¥5,700

手工製作較為費時
敬請每位顧客至少點一道以上料理

以上價格含稅。

繁体字

河豚魚



河豚套餐

使用活河豚烹製。
份量十足・可充分享用。

¥7,750

醋漬河豚皮

河豚皮の酢の物

河豚生魚片

河豚の薄造り（てっさ）

蔥花和辣椒白蘿蔔泥的佐料中加入橙醋一起享用

河豚火鍋

河豚の鍋（てっちり）

昆布高湯火鍋。請沾橙醋一起享用。

河豚魚塊和魚骨架, 大白菜, 葱, 金針菇, 豆腐, 麻糬

河豚雜燴粥

河豚雜炊

今日的甜點

本日のデザート

單點菜色

河豚火鍋

河豚の鍋（てっちり）

昆布高湯火鍋。請沾橙醋一起享用。

河豚魚塊和魚骨架, 大白菜, 葱, 金針菇, 豆腐, 麻糬

¥5,700

河豚皮

河豚皮

糸河豚魚皮絲

¥700

河豚皮泡菜

河豚皮キムチ

¥980

河豚生魚片

河豚の薄造り（てっさ）

¥2,600

河豚沙拉

河豚サラダ

¥2,600

香烤魚白

白子焼

¥2,600

香烤河豚

焼河豚

¥2,600

酥炸河豚

河豚の唐揚げ

¥2,600

敬請每位顧客至少點一道以上料理

以上價格含稅。

繁体字

飲品菜單

日本酒

純米大吟釀 玉乃光
純米大吟釀 玉の光 180ml - ¥1,450
冷酒

純米吟釀 玉乃光
純米吟釀 玉の光 300ml - ¥1,450
冷酒
散發水果芳香口味

純米 佐佐木酒造 古都
純米 佐々木酒造 古都 300ml - ¥1,450
冷酒
稍偏辛口

本醸造 大分 西之關
本醸造 大分 西の関 一合 (180ml) - ¥800
常溫 / 燙熱

河豚魚鱈酒
ふぐひれ酒 ¥1,000
將虎河豚的乾燥魚鱈烤至香酥狀態後放入特製酒杯，再注入燙熱的日本酒。

啤酒

生啤酒 (惠比壽)
生ビール (エビス) ¥700

瓶裝啤酒
瓶ビール ¥700

無酒精啤酒
ノンアルコールビール ¥500

燒酒

加冰塊、兌冷水、兌蘇打水、兌熱水

玉極閣
いいちこ ¥700
麥燒酒

黑霧島
黒霧島 ¥700
甘藷燒酒

加400日圓：碎冰 (附冰桶)
加400日圓：礦泉水 (瓶裝)
※皆為點購瓶裝酒時

其他酒精飲料

梅子酒
梅酒 ¥700
加冰塊、兌冷水、兌蘇打水、兌熱水

威士忌
ウィスキー ¥1,000

葡萄酒 (紅、白)
ワイン (赤・白)
玻璃杯 - ¥700
瓶裝 - ¥3,600

不含酒精飲料

¥450

烏龍茶
ウーロン茶

薑汁汽水
ジンジャーエール

可樂
コーラ

礦泉水
ミネラルウォーター

柳橙汁
オレンジジュース

敬請每位顧客至少點一道以上料理

以上價格含稅。

繁体字