

# 心 都

## 陽春の味覚

~Seasonal Special dish~



- Flounder marinated in kelp cherry blossom jelly*  
・真鯛の昆布桜ジュレで 900 + tax
- Bamboo shoots simmered Japanese parsley*  
・若筍煮 1,200 + tax
- Snow crab steamed bun*  
・ずわい蟹饅頭 1,300 + tax
- Shrimp potato and bamboo shoots with crab paste*  
・海老芋と筍の蟹餡 1,300 + tax
- Yellowtail and Shinada roll*  
・寒鰯と信田巻き 1,400 + tax
- Sea urchin and cherry blossom tofu*  
・生ウニと桜豆腐 1,400 + tax
- Wild edible plants tempura*  
・山菜天婦羅 2,000 + tax

※別途サービス料を頂戴致します。  
A separate service fee will be charged.

# 心 都

## 本日の割鮮

~Today's recommended Sashimi~

*Kitani Fisheries Carefully Selected Finest Tuna*

・ キタニ水産厳選 最高級鮪 3,600 + tax

*Flounder*

・ 神奈川県産 鯛 1,800 + tax

*Yellowtail*

・ 石川県産 ぶり 1,800 + tax

*Squid*

・ 青森県産 烏賊 1,800 + tax

*Pen shell*

・ 愛知県産 平貝 2,000 + tax

*Today's complexion*

・ 本日の顔色 3,000 + tax

顔色とは・・・

新鮮な魚を見極めるには魚の目を見ろとよく言われております。

料理長が見極めた新鮮な魚と、それをお召し上がりいただいたお客様の笑顔。

この2つをかけて顔色と呼ばせていただいております。

*What is complexion*・・・

*It is often said that the way to identify fresh fish is to look at the fish's eyes.*

*Fresh fish carefully selected by the head chef and the smiles of the customers who enjoy it.*

*The combination of these two is called complexion.*

※別途サービス料を頂戴致します。

A separate service fee will be charged.

# 心 都

## 近江牛

~Omi Beef~

<i>Aitchbone</i> ・イチボ (50g)	3,500 + tax
<i>Sirloin</i> ・芯サーロイン (50g)	4,300 + tax
<i>Seared carpaccio of thigh meat</i> ・内もも肉の炙りカルパッチョ	3,000 + tax
<i>Aitchbone and truffle tartare</i> ・イチボとトリュフのタルタル仕立て	3,000 + tax
<i>Koto's prided cloisonne sushi rolls</i> ・心都自慢の七宝巻き寿司	4,000 + tax
<i>Seared sushi</i> ・炙り寿司	
<i>Red meat (2pieces)</i> ・赤身 (2貫)	750 + tax
<i>Aitchbone (2pieces)</i> ・イチボ (2貫)	900 + tax
<i>Sirloin (2pieces)</i> ・サーロイン (2貫)	1,100 + tax

※別途サービス料を頂戴致します。  
A separate service fee will be charged.

# 心 都

## 小鉢

~Small bowl~

- White fish seasoned with kelp*  
・白身魚の昆布和え 700 + tax
- Today's mashed tofu salad dressing*  
・本日の白和え 700 + tax
- Salmon roe and salmon mixed parent and child*  
・いくらとサーモンの親子和え 900 + tax
- Assortment of 3 seasonal small bowls*  
・旬の小鉢3種盛り合わせ 1,400 + tax
- Dried mullet roe and Japanese white radish*  
・唐墨大根 2,500 + tax

## SAISON~PRINTEMPS

- Gelée de consommé de légumes*  
・野菜のコンソメジュレ 1,200 + tax
- Plat ole Hors-d'œuvres*  
・フレンチオードブル 2,300 + tax
- Caviar and Spanish mackerel baked with herbs and breadcrumbs*  
・キャビアと鯖の香草パン粉焼 2,200 + tax

# 心 都

## 天婦羅

~Tempura~

- Tiger prawn 2pieces*  
・車海老 2本 2,000 + tax
- 3 kinds of vegetables*  
・季節野菜 3種 1,100 + tax
- Wild edible plants tempura*  
・山菜天婦羅 2,000 + tax
- Fresh sea urchin in thin batter and fried vegetable tempura*  
・生雲丹の薄衣揚げと野菜の天婦羅 2,300 + tax
- Platter*  
・盛り合わせ 2,500 + tax

## 魚料理

~Fish specialties~

- Cavia and Grilled Spanish mackerel with herbs and breadcrumbs with Spring vegetable sauce*  
・キャビアと鯖の香草パン粉焼 春野菜ソース 1,500 + tax
- Grilled Yellowtail with Japanese Pepper*  
・ぶりの山椒焼 1,500 + tax
- Caviar and Flounder poilée*  
・キャビアと真鯛のポワレ 2,200 + tax
- Boiled red snapper*  
・金目鯛の煮つけ 1,700 + tax
- Grilled abalone with herb butter*  
・鮑の香草バター焼き 3,000 + tax

# 心 都

## お食事

~Cooked rice~

<i>The rice set</i> ・白御飯セット	600 + tax
<i>Rice in a clay pot and Obanzai</i> ・土鍋にて 銀しゃりとおばんざい	1,000 + tax
<i>Today's cooked rice in clay pot</i> ・本日の土鍋御飯	1,200 + tax
<i>Rice and salmon roe in a clay pot</i> ・土鍋にて 銀しゃりといくら	1,500 + tax
<i>Omi beef tendon rice cooked in a clay pot</i> ・土鍋にて 近江牛すじの炊込み御飯	1,500 + tax
<i>Cooked rice with raw sea urchin and raw bean curd</i> ・炊込み御飯の生雲丹とろ湯葉掛け	1,500 + tax
<i>Grilled medium fatty tuna and raw sea urchin salmon roe</i> ・中とろ炙りと生雲丹いくら掛け	1,800 + tax
<i>Flounder with sesame sauce boiled rice in dashi</i> ・真鯛の胡麻だれ茶漬	1,200 + tax

※お食事には赤出汁と香の物がつきます。The rice comes with miso soup and pickles

※土鍋は 30 分程お時間を頂きます。Clay pot takes 30 minutes

※土鍋は 2 人前からのご注文になります。Clay pot must be ordered for 2people

※お食事の値段表記は 1 人前になります。The price of rice is for 1person

※別途サービス料を頂戴致します。

A separate service fee will be charged.

# 心 都

## デザート

~Desert~

<i>Cream brulee</i> ・ クレームブリュレ	600 + tax
<i>Miso blancmange</i> ・ 味噌のブランマンジェ	600 + tax
<i>Today's mousse and frozen sweet</i> ・ 本日のムースとフロースンデザート	1,000 + tax
<i>Bamboo charcoal macarons</i> ・ 竹炭のマカロン	600 + tax
<i>Desert set</i> ・ デザートセット	1,800 + tax

# 心 都

## 料理長お任せ

~Chef's recommended~

- Chef's recommended 4dishes*  
・料理長お任せ 4品 9,000 + tax
- Chef's recommended 5dishes*  
・料理長お任せ 5品 12,000 + tax
- Chef's recommended 6dishes*  
・ふかひれ姿焼きを入れた料理長お任せ 6品  
【メディアで話題になった逸品が入ったコース】  
16,000 + tax

## ペアリング

~Pairing~

- Pairing 3kinds*  
・ペアリング 3種 7,000 + tax
- Pairing 4kinds*  
・ペアリング 4種 10,000 + tax
- Pairing 5kinds*  
・ペアリング 5種 15,000 + tax

※別途サービス料を頂戴致します。  
A separate service fee will be charged.