

心 都

本日の割鮮

~Today's recommended Sashimi~

Kitani Fisheries Carefully Selected Finest Tuna

・ キタニ水産厳選 最高級本鮪 3,600 + tax

Today's complexion

・ 本日の顔色 ~盛り合わせ~ 3,000 + tax

Tuna and sea urchin

・ 本鮪と雲丹 3,000 + tax

Seared tuna with truffle sauce

・ 本鮪炙り トリュフソース 3,000 + tax

Red sea bream wrapped in sea urchin

・ 真鯛の雲丹巻き 3,000 + tax

Red sea bream carpaccio ~Mustard sauce~

・ 真鯛のカルパッチョ~マスタードソース~ 1,800 + tax

Caviar and white fish seasoned with kelp

・ キャビアと白身の昆布和え 2,500 + tax

Sea bass carpaccio ~Basil sauce~

・ 鱸のカルパッチョ~バジルソース~ 1,800 + 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 inner thigh ceviche</i> ・ 内もも肉の炙りセビーチエ~ceviche~	3,000 + tax
<i>Seared sushi</i> ・ 炙り寿司	
<i>Red meat(2pieces)</i> ・ 赤身 (2 貫)	1,000 + tax
<i>Aitchbone(2pieces)</i> ・ イチボ (2 貫)	1,150 + tax
<i>Sirloin(2pieces)</i> ・ サーロイン (2 貫)	1,450 + tax

心 都

menu français

- Sea urchin, salmon roe and caviar soufflé with truffle cream sauce*
・ 雲丹・いくら・キャビアのスフレ トリュフクリームソース 2,200 + tax
- Foie gras brulee with vanilla ice cream*
・ フォアグラのブリュレ バニラアイス添え 1,800 + tax
- French Hors d'oeuvres*
・ フレンチオードブル 2,500 + tax

逸 品

~Special Food~

- Karasumi ~Dried mullet roe~*
・ 自家製 唐墨 2,500 + tax
- Salmon roe and salmon mixed parent and child*
・ サーモンといくらの親子和え 1,300 + tax
- Tiger prawns and green vegetables with creamy dressing*
・ 車海老と青菜のクリーム白和え 1,300 + tax
- Grilled tuna with mustard and soy sauce*
・ 炙り鮪の辛し醤油和え 1,500 + tax
- Sea bass sashimi salad*
・ スズキ刺しのサラダ 2,000 + tax

心 都

焼き物

~Grilled food Special~

- Roasted sea bream ~Saffron sauce~*
・真鯛のロースト ~サフランソース~ 1,800 + tax
- Roasted sea urchin and red sea bream*
・生雲丹と真鯛のロースト 3,000 + tax
- Roasted sea bass ~White wine sauce~*
・鱸のポワレ ~白ワインソース~ 1,800 + tax
- Caviar and sea bass poilée*
・キャビアと鱸のポワレ 3,000 + tax
- Grilled shark fin*
・焼きふかひれ 12,000 + tax

天婦羅

~Tempura~

- Deep-fried Tiger prawns with sea urchin*
・車海老の雲丹揚げ 3,200 + tax
- Deep-fried sea urchin*
・雲丹の香り揚げ 2,800 + tax
- Tuna rare tempura*
・本鮪レア天婦羅 3,200 + tax

心 都

お食事

~Cooked rice~

<i>The rice set</i> ・白御飯セット	1,000 + tax
<i>Rice in a clay pot and Obanzai</i> ・土鍋にて 銀しゃりとおばんざい	1,200 + tax
<i>Today's cooked rice in clay pot</i> ・今日の土鍋御飯	1,400 + 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	1,700 + 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	1,700 + 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 prie of rice is for 1person*

心 都

デザート

~Desert~

- | | |
|---|-------------|
| <i>Cream brulee</i>
・ クレームブリュレ | 600 + tax |
| <i>Vegetable compote White wine jelly</i>
・ 野菜のコンポート 白ワインジュレ | 600 + tax |
| <i>Today's mousse and frozen sweet</i>
・ 本日のムースとフローズンデザート | 1,000 + tax |
| <i>Cheesecake Croquette</i>
・ チーズケーキコロッケ | 600 + tax |
| <i>Desert set</i>
・ デザートセット | 1,800 + tax |

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

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