

# 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

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~

*Aitchbone*

・イチボ (50g)

3,500 + tax

*Sirloin*

・芯サーロイン (50g)

4,300 + tax

*Seared inner thigh ceviche*

・内もも肉の炙りセビーチェ~ceviche~

3,000 + tax

*Seared sushi*

・炙り寿司

*Red meat(2pieces)*

・赤身 (2貫)

1,000 + tax

*Aitchbone(2pieces)*

・イチボ (2貫)

1,150 + tax

*Sirloin(2pieces)*

・サーロイン (2貫)

1,450 + tax

※別途サービス料を頂戴致します。

A separate service fee will be charged.

# 心 都

## 伊勢海老 彩り料理

~Spiny lobster~

- Roasted spiny lobster ~Sauce americaine~*  
・伊勢海老のロースト～アメリケーヌソース～ 3,500 + tax
- Spiny lobster in herb soup*  
・伊勢海老の香草スープ仕立て 3,500 + tax
- Spiny lobster salad*  
・伊勢海老のサラダ仕立て 3,500 + tax

## 逸 品

~Special Food~

- Sea Jewel Mist ~Caviar・Sea urchin・Salmon roe~*  
・海のジュエルミスト～キャビア・雲丹・いくら～ 2,200 + tax
- Sautéed foie gras ~Served with chicken and cheese terrine~*  
・フォアグラソテー～鶏とチーズのテリーヌを添えて～ 2,500 + tax
- French Hors d'oeuvres*  
・フレンチオードブル 2,500 + tax
- 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
- Yellow tail and radish stewed in soy sauce*  
・ぶりと大根の炊合せ 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

## 焼き物

~ Grilled food Special ~

- |  |                     |
|--|---------------------|
| <i>Roasted sea bream ~Saffron sauce~</i><br>・真鯛のロースト ~サフランソース~             | <i>1,800 + tax</i>  |
| <i>Roasted sea urchin and red sea bream</i><br>・生雲丹と真鯛のロースト                | <i>3,000 + tax</i>  |
| <i>Roasted spiny lobster ~ Sauce americaine ~</i><br>・伊勢海老のロースト~アメリケーヌソース~ | <i>3,500 + tax</i>  |
| <i>Grilled shark fin</i><br>・焼きふかひれ  | <i>12,000 + tax</i> |

## 天婦羅

~ Tempura ~

- |   |                    |
|---|--------------------|
| <i>Deep-fried Tiger prawns with sea urchin</i><br>・車海老の雲丹揚げ | <i>3,200 + tax</i> |
| <i>Deep-fried sea urchin</i><br>・雲丹の香り揚げ                    | <i>2,800 + tax</i> |
| <i>Tuna rare tempura</i><br>・本鮪レア天婦羅                        | <i>3,200 + tax</i> |
| <i>rench Hors d'oeuvres</i><br>・伊勢海老の天婦羅                    | <i>3,500 + tax</i> |

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

# 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 2 people

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

※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	1,200 + tax
<i>Chamomile Blancmange</i>	
・ カモミールのブランマンジェ	800 + tax
<i>Today's mousse and frozen sweet</i>	
・ 本日のムースとフロズンデザート	1,000 + tax
<i>Cheesecake Croquette</i>	
・ チーズケーキコロケ	800 + 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~

- |  |              |
|--|--------------|
| <i>Chef's recommended 4dishes</i><br>・料理長お任せ 4品                                      | 9,000 + tax  |
| <i>Chef's recommended 5dishes</i><br>・料理長お任せ 5品                                      | 12,000 + tax |
| <i>Chef's recommended 6dishes</i><br>・ふかひれ姿焼きを入れた料理長お任せ 6品<br>【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~

- |                                    |              |
|------------------------------------|--------------|
| <i>Pairing 3kinds</i><br>・ペアリング 3種 | 9,000 + tax  |
| <i>Pairing 4kinds</i><br>・ペアリング 4種 | 12,000 + tax |
| <i>Pairing 5kinds</i><br>・ペアリング 5種 | 20,000 + tax |

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