

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

天婦羅

~Tempura~

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

※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~

The rice set

・白御飯セット

1,000+tax

Rice in a clay pot and Obanzai

・土鍋にて 銀しゃりとおばんざい

1,200+tax

Today's cooked rice in clay pot

・本日の土鍋御飯

1,400+tax

Rice and salmon roe in a clay pot

・土鍋にて 銀しゃりといくら

1,500+tax

Omi beef tendon rice cooked in a clay pot

・土鍋にて 近江牛すじの炊込み御飯

1,700+tax

Cooked rice with raw sea urchin and raw bean curd

・炊込み御飯の生雲丹とろ湯葉掛け

1,700+tax

Grilled medium fatty tuna and raw sea urchin salmon roe

・中とろ炙りと生雲丹いくら掛け

1,800+tax

Flounder with sesame sauce boiled rice in dashi

・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~

Cream brulee

・クレームブリュレ *1,200+tax*

Chamomile Blancmange

・カモミールのブランマンジェ *800+tax*

Today's mousse and frozen sweet

・本日のムースとフローズンデザート *1,000+tax*

Cheesecake Croquette

・チーズケーキコロッケ *800+tax*

Desert set

・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

9,000+tax

Pairing 4kinds

- ペアリング 4種

12,000+tax

Pairing 5kinds

- 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.