

# 心 都

## 本日の割鮮

~Today's recommended Sashimi~

*Kitani Fisheries Carefully Selected Finest Tuna*

- ・キタニ水産厳選 最高級本鮓 *3,600 + tax*

*Today's complexion*

- ・本日の顔色～盛り合わせ～ *3,000 + tax*

*Tuna and sea urchin*

- ・本鮓と雲丹 *3,000 + tax*

*Seared tuna with truffle sauce*

- ・本鮓炙り 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*

*Braised shank meat in red wine*

- ・すね肉の赤ワイン煮込み *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

## 和の逸品

~Japanese Special Food~

<i>Monkfish liver simmered with Japanese pepper</i>	
・鮫肝山椒煮	1,100 + tax
<i>Salmon roe and salmon mixed parent and child</i>	
・サーモンといくらの親子和え	1,300 + tax
<i>Tiger prawns and green vegetables with creamy dressing</i>	
・車海老と青菜のクリーム白和え	1,300 + tax
<i>Yellow tail and radish stewed in soy sauce</i>	
・ぶりと大根の炊合せ	1,800 + tax
<i>Karasumi ~ Dried mullet roe ~</i>	
・自家製 唐墨	2,500 + tax
<i>Grilled shark fin</i>	
・焼きふかひれ	12,000 + tax

※別途サービス料を頂戴致します。

A separate service fee will be charged.

# 心都

## 洋の逸品

~French Special Food ~

*Roasted sea bream ~Sauce saffron~*

・真鯛のロースト ～サフランソース～ *1,800+tax*

*Pan-fried sea urchin and black cod ~ Citrus-flavored beurre blanc sauce ~*

・生雲丹と黒むつのポワレ ～柑橘香るブールブランソース～ *2,500+tax*

*French Hors d'oeuvres*

・フレンチオードブル *2,500+tax*

*Roasted black cod ~ Consomme soup ~*

・黒むつのロースト ～コンソメスープ～ *2,500+tax*

*Black cod and prawn aquapazza*

・黒むつと車海老のアクアパッツア *2,500+tax*

*Roasted sea urchin and red sea bream*

・生雲丹と真鯛のロースト *3,000+tax*

*Braised shank meat in red wine*

・すね肉の赤ワイン煮込み *3,000+tax*

*Roasted monkfish ~ Beurre Noisette ~*

・鮟鱇のロースト ～ブールノワゼット～ *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

## 伊勢海老 彩り料理

~Spiny lobster~

*Roasted spiny lobster ~Sauce americaine~*

・伊勢海老のロースト～アメリカンソース～ *3,500 + tax*

*Spiny lobster salad*

・伊勢海老のサラダ仕立て *3,500 + tax*

*Spiny lobster tempura*

・伊勢海老の天婦羅 *3,500 + 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*

*Spiny lobster tempura*

・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 *Rice in a clay pot and Obanzai* 1,000+tax

・土鍋にて 銀しゃりとおばんざい *Todays cooked rice in clay pot* 1,200+tax

・本日の土鍋御飯 *Today's cooked rice in clay pot* 1,400+tax

・土鍋にて 銀しゃりといくら *Rice and salmon roe in a clay pot* 1,500+tax

・土鍋にて 近江牛すじの炊込み御飯 *Omi beef tendon rice cooked in a clay pot* 1,700+tax

・炊込み御飯の生雲丹とろ湯葉掛け *Cooked rice with raw sea urchin and raw bean curd* 1,700+tax

・中とろ炙りと生雲丹いくら掛け *Grilled medium fatty tuna and raw sea urchin salmon roe* 1,800+tax

・真鯛の胡麻だれ茶漬 *Flounder with sesame sauce boiled rice in dashi* 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*

*Today's Blancmange*

・本日のブランマンジエ *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.