

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~

<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ェ~ceviche~	3,000 + tax
<i>Braised shank meat in red wine</i> ・すね肉の赤ワイン煮込み	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

和 の 逸 品

~Japanese Special Food~

- Marinated Monkfish Liver with Nara-zuke (Sake Lees Pickles)*
・ 鮫肝の奈良漬け和え 1,100 + tax
- Caviar and Sea Bream Tossed with Kelp Caviar and Kombu-Cured Sea Bream*
・ キャビアと真鯛の昆布和え 1,100 + 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 with creamy dressing*
・ 車海老のクリーム白和え 1,300 + tax
- Red Sea Bream Simmered in a Light Soy-Based Broth*
・ 真鯛の煮付け 1,800 + tax
- Karasumi ~ Dried mullet roe ~*
・ 自家製 唐墨 2,500 + tax
- Grilled shark fin*
・ 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
- House-Smoked Morning-Fresh Duck*
・朝べ合鴨の自家製スモーク 2,000 + tax
- Pan-fried sea urchin and sea bream*
・生雲丹と真鯛のポワレ 2,500 + tax
- French Hors d'oeuvres*
・フレンチオードブル 2,500 + tax
- Roasted sea bream ~ Consomme soup ~*
・真鯛のロースト ~コンソメスープ~ 2,500 + tax
- Sea bream and prawn aquapazza*
・真鯛と車海老のアクアパッツァ 2,500 + tax
- Roasted Kuruma Prawn ~ Herb Butter Sauce ~*
・車海老のロースト ~ハーブバターソース~ 3,000 + tax
- Braised shank meat in red wine*
・すね肉の赤ワイン煮込み 3,000 + tax
- Roasted Lobster*
・オマール海老のロースト 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 ~アメリケーヌソース~ 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
- Japanese Spiny Lobster Served in a Delicate Consommé*
・伊勢海老のコンソメスープ仕立て 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
- Seasonal Spring Vegetable Tempura*
・春野菜の天婦羅 1,800 + 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

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> ・本日の土鍋御飯	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 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>Chocolate Cake</i> ・クラシックショコラ	1,200 + tax
<i>Today's Blancmange</i> ・本日のブランマンジェ	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~

- 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.