



**OSHINAGAKI**

COURSE MENU

—

KOHAKU

琥珀 ¥3,800

- 創作前菜  
Assorted Appetizer
- 旬のお造り三種  
3 kind of sashimi
- お吸い物  
Dashi soup
- 季節のお魚  
Seasonal fish
- 本日のお肉  
Today's meat
- 天麩羅  
Tempura
- 御食事  
Meal

HISUI

翡翠 ¥5,500

(ウェルカムドリンク付)

- 創作八寸  
Hassun
- 旬のお造り五種  
5 kind of sashimi
- お吸い物  
Dashi soup
- 季節のお魚  
Seasonal fish
- 本日のお肉  
Today's meat
- 天麩羅  
Tempura
- 御食事  
Meal
- デザート  
Dessert

À LA CARTE

—

APPETIZER

前菜と酒肴

りんご  
林檎と15品目のサラダ 980  
Mixed salad with apple-balsamic vinegar and soy sauce

お新香三種盛り合わせ.....450  
Assorted 3 kinds of pickles

かんきば あぶ  
寒鯖へしこ炙り.....750  
Grilled Heshiko (salted mackerel in rice-blan paste)

かばしら  
焼き貝柱といぶりがっこの .....680  
ポテトサラダ  
Grilled Heshiko (salted mackerel in rice-blan paste)

とうふ ハーフ  
自家製寄せ豆腐.....440 / 680  
Homemade fresh soft tofu

ぼくらい  
莫久来 .....700  
Bakurai

## À LA CARTE

### OBANZAI

京のおばんざい

おばんざい盛り合わせ 1人前 2人前  
Assorted OBANZAI 800 / 1600

関西風だし巻きたまご .....750  
Dashi roll egg

牛バラ角煮 ..... 480 / 850  
Stewed boneless rib

小芋煮の揚げたん ..... 350 / 590  
Fried stewed taro

イカメンチ炊いたん ..... 450 / 790  
"Ikamenchi" in dashi-soup

肉豆腐 ..... 390 / 680  
Simmered meat and tofu

生麩と茄子の揚げ出汁 ..... 750  
Fried wheat bran and eggplant in dashi-soup

生麩と白味噌田楽 ..... 400 / 700  
Baked wheat bran with miso

### FISH DISHES

お魚料理

お刺身おまかせ三種 1人前 2人前  
Today's Assorted 3 kinds of Sashimi 800 / 1500

鮮魚のカルパッチョ ..... 1420  
Flesh fish carpaccio

本日の焼き魚 ..... 780  
Today's grilled fish

### MEAL

御食事

牛にくまぶし ..... 1800  
Beef steak NIKUMABUSHI

みちのく和牛  
サーロインにくまぶし ..... 3200  
Michinoku wagyu beef sirloin NIKUMABUSHI

牛ステーキ重 ..... 1580  
Beef steak box

みちのく和牛  
サーロインステーキ重 ..... 2800  
Michinoku wagyu beef sirloin steak box

\*御食事メニューは数量限定10個です。  
スタッフにお伺いください。

### MEAT DISHES

お肉料理

牛さがりカットステーキ 150g 1380  
Beef rib steak

金木産馬刺し ..... 1600  
House meat Sashimi from Kanagi

冷製合鴨ロース蒸し煮 ..... 1200  
Stewed duck's loin

みちのく和牛  
サーロインステーキ 140g ..... 2500  
Michinoku Wagyu beef sirloin steak

### SHIME

メ

かけ蕎麦 ..... 700  
Hot Soba

かけすだち蕎麦 ..... 850  
Hot soba with Sudachi

へしこ茶漬け ..... 780  
Heshiko(salted mackerel in rice-blan paste) ochazuke

南高梅茶漬け ..... 700  
Nanko-ume ochazuke

天然紅ずじこのせ御飯 ..... 760  
Wild sockeye salmon roe marinated  
in soy sauce on top of rice

### FRIED FOODS

揚げ物

海老と季節野菜の  
天麩羅盛り合わせ ..... 800 / 1500  
Assorted shrimp and seasonal vegetable "Tempura"

丹羽黒鶏塩唐揚げ ..... 860  
Deep-fried salted chicken

### DESSERT

デザート

宇治抹茶アイス ..... 360  
Matcha green tea ice

抹茶と小豆のレアチーズケーキ 520  
Cheesecake with Matcha and Red Beans

丹抹茶ティラミス ..... 650  
Matcha Tiramisu

UGUISUのあんみつ ..... 790  
Uguisu Anmitsu

\*食後のコーヒーやお茶もご用意しております。  
ドリンクメニューをご覧ください。

\*価格は全て税抜き表記です。  
All listed prices are excluding tax.

\*17時以降のご注文より  
テーブルチャージ¥500いただいております  
Table charge 500yen after 5pm.