Kaiseki
Ganko Banquet Dishes

October 2019 - March 2020 (Nijoen)
2019 年十月～ 2020 年三月（二条苑）
2019년 10월 ~ 2020년 3월(니조엔)

がんこ 高瀬川 二条苑

Ganko Takasegawa Nijoen

484-6 Higashi Ikesu-cho, Kiyamachi-dori Nijo-sagaru,
Nakagyo-ku, Kyoto-shi 604-0922
604-0922京都市中京区木屋町通二条下东生洲町484-6
604-0922 교토시 나카교구 기야마치도리 니조사가루 히가시이케스초 484-6

TEL. 075-223-3456

P The icon designates paid parking lots (They are not exclusive contracted parking lots).
P 所示标识为收费停车场(非专用签约停车场)。 P 표시가 되어있는 곳은 전용 주차장이 아닌 유료 주차장입니다.

You can add
a 120-min all-you-can-drink plan
to our banquet meals for
an additional 1,500 yen
(tax and service charges excluded).

宴会料理再加 1, 500 日元（不含消费税及服务费）
即可享无限畅饮（120 分钟）。

연회 요리에 1,500엔(세금, 서비스 비용 별도)
추가 시 120분 음료 무제한

Bottled beer/ Japanese sake/
Ume-shu (plum liquor)/ Shochu / Chuhai / Wine /
Whiskey / Non-alcoholic beer / Soft drinks

瓶装啤酒、日本酒、梅酒、烧酒、Chu-Hi（烧酒兑苏打水）、
葡萄酒、威士忌、无醇啤酒、无醇饮料

병맥주、사케、매실주、소주、츄하이、와인、
위스키、무알코올 맥주、소프트드링크

We use only domestically-grown rice.
本店使用的米皆为日本产大米。본 점포에서는 일본 국내산 쌀을 사용하고 있습니다.

*A 10% service fee will be charged at this shop.
※本店收取 10% 的服务费。※본 점포에서는 10%의 서비스 비용이 추가됩니다

www.gankofood.co.jp/en www.gankofood.co.jp/ch www.gankofood.co.jp/ko

Takasegawa
Genryu Tei
Nijoen

"The gentle currents of the Takasegawa river - a place deeply connected with and long cherished by the people of Kyoto - flow by the former villa of the wealthy merchant Suminokura Ryoi, now Ganko Takasegawa Nijoen, and pass under Kiyamachi-dori before reappearing.
After its construction by Suminokura Ryoi in the 16th year of Keicho (1611), this garden went on to become the 2nd Murin-an villa of the Meiji Oligarch Yamagata Aritomo and later the villa of the 3rd Governor of the Bank of Japan, Kawada Koichiro. Belonging to Abe Ichitaro for a time, it was then handed down as the Oiwatei residence and is home today to Ganko Takasegawa Nijoen."

高瀨川自古便受到京都人们的喜爱。
高瀨川流经富商角仓了以的别邸遗迹“Ganko高瀨川二条苑”，穿过木屋町通，再次出现在人们眼前。
庆长十六年（1611年）由角仓了以修建的这座庭园，之后成为明治时代的元勋——山县有朋的别邸“第二无邻庵”以及第三代日本银行总裁川田小一郎的别邸。
归阿倍市太郎所有后，作为大岩邸传承至今，成为了现在的“Ganko高瀨川二条苑”。

예로부터 교토 사람들에게 사랑받아온 다카세가와 강 줄기는
상인 스미노쿠라 료이(角倉了以)의 별장 자리에 있는 "간코 다카세가와 니조엔"을 지나
기야마치도리 밑을 흘러 다시 모습을 드러냅니다.
1611년 료이에 의해 만들어진 이 정원은 그 후 메이지 시대, 나라에 큰 공을 세운 야마가타 아리토모(山縣有朋)의 별장 "다이니무린안(第二無隣庵)"으로 불립니다.
이후, 제 3대 일본은행의 총재 가와다 고이치로(川田小一郎)와 그 후 아베 이치타로(阿倍市太郎)의 소유를 거쳐
현재는 오이와 저택으로 불리며 "간코 다카세가와 니조엔"이 되었습니다.

懐石料理 Kaiseki Dishes

怀石料理 가이세키 요리

*Free coffee for visitors entering by 3 pm.
※下午 3 点前入店附咖啡
※오후 3시까지 방문고객에 한해 커피 제공.

*The menu changes monthly. ※菜单内容每月进行调整。 ※식단은 매달 변경됩니다.

あい Ai

1 serving 6,000yen (tax/service excluded) / with All-you-can-drink 8,000 yen (tax/service included)

◆Fukiyose (crispy appetizer) ◆Deluxe suimono (clear soup) ◆Deluxe sashimi ◆Nakachoko (small side dish)
◆Oshinogi (small dish) ◆Dainomono (main dish) ◆Agemono (fried dish) ◆Seasonal kamameshi (kettle rice)
◆Komono (pickles) ◆Tomewan (soup dish) ◆Dessert
◆吹寄 ◆上等清汤 ◆上等生鱼片 ◆小菜 ◆垫胃前菜 ◆台物 ◆油炸菜品 ◆时令小锅饭 ◆腌菜 ◆酱汤 ◆甜点
◆후키요세(전채 모둠) ◆고급 맑은 국 ◆고급 회 ◆나카초코(작은 접시 요리) ◆오시노기(미니 주식 요리)
◆다이노모노(상 요리) ◆튀김 요리 ◆계절 미니 솥밥 ◆절임 ◆도메완(국물 요리) ◆디저트

にしき Nishiki

1 serving 8,000yen (tax/service excluded) / with All-you-can-drink 10,000 yen (tax/service included)

◆Fukiyose (crispy appetizer) ◆Deluxe suimono (clear soup) ◆Super-deluxe sashimi ◆Nakachoko (small side dish)
◆Oshinogi (small dish) ◆Dainomono (main dish) ◆Deluxe wanmono (dish in a bowl) ◆Deluxe sushi
◆Tomewan (soup dish) ◆Deluxe dessert
◆吹寄 ◆上等清汤 ◆特等生鱼片 ◆小菜 ◆垫胃前菜 ◆台物 ◆上等炖煮物 ◆上等寿司 ◆酱汤 ◆上等甜点
◆후키요세(전채 모둠) ◆고급 맑은 국 ◆최고급 회 ◆나카초코(작은 접시 요리) ◆오시노기(미니 주식 요리)
◆다이노모노(상 요리) ◆고급 도메완(국물 요리) ◆고급 초밥 ◆도메완(국물 요리) ◆고급 디저트

みやび Miyabi

1 serving 10,000yen (tax/service excluded) / with All-you-can-drink 12,500 yen (tax/service included)

◆Fukiyose (crispy appetizer) ◆Deluxe suimono (clear soup) ◆Super-deluxe sashimi ◆Deluxe takiawase (stewed dish)
◆Nakachoko (small side dish) ◆Oshinogi (small dish) ◆Dainomono (main dish) ◆Deluxe wanmono (dish in a bowl)
◆Super-deluxe sushi ◆Tomewan (soup dish) ◆Deluxe dessert
◆吹寄 ◆上等清汤 ◆特等生鱼片 ◆上等什锦炖菜 ◆小菜 ◆垫胃前菜 ◆台物 ◆上等炖煮物 ◆特等寿司 ◆酱汤 ◆上等甜点
◆후키요세(전채 모둠) ◆고급 맑은 국 ◆최고급 회 ◆고급 조림 요리 ◆나카초코(작은 접시 요리) ◆오시노기(미니 주식 요리)
◆다이노모노(상 요리) ◆고급 도메완(국물 요리) ◆최고급 초밥 ◆도메완(국물 요리) ◆고급 디저트

みどり Midori

1 serving 11,000yen (tax/service excluded) / with All-you-can-drink 14,000 yen (tax/service included)

◆Fukiyose (crispy appetizer) ◆Deluxe suimono (clear soup) ◆Super-deluxe sashimi ◆Deluxe takiawase (stewed dish)
◆Nakachoko (small side dish) ◆Oshinogi (small dish) ◆Dainomono (main dish) ◆Shiizakana (side dish)
◆Deluxe wanmono (dish in a bowl) ◆Super-deluxe sushi ◆Tomewan (soup dish) ◆Deluxe dessert
◆吹寄 ◆上等清汤 ◆特等生鱼片 ◆上等什锦炖菜 ◆小菜 ◆垫胃前菜 ◆台物 ◆主菜 ◆上等炖煮物 ◆特等寿司 ◆酱汤 ◆上等甜点
◆후키요세(전채 모둠) ◆고급 맑은 국 ◆최고급 회 ◆고급 조림 요리 ◆나카초코(작은 접시 요리) ◆오시노기(미니 주식 요리)
◆다이노모노(상 요리) ◆시이자카나(안주 요리) ◆고급 도메완(국물 요리) ◆최고급 초밥 ◆도메완(국물 요리) ◆고급 디저트

The picture is of "Nishiki".

あかね Akane

1 serving 13,000yen (tax/service excluded) / with All-you-can-drink 16,000 yen (tax/service included)

◆Matcha ◆Japanese confectionery ◆Fukiyose (crispy appetizer) ◆Deluxe suimono (clear soup)
◆Super-deluxe sashimi ◆Deluxe takiawase (stewed dish) ◆Nakachoko (small side dish) ◆Oshinogi (small dish)
◆Dainomono (main dish) ◆Shiizakana (side dish) ◆Specially-selected dish (dish in a bowl) ◆Super-deluxe sushi
◆Tomewan (soup dish) ◆Deluxe dessert
◆抹茶 ◆点心 ◆吹寄 ◆上等清汤 ◆特等生鱼片 ◆上等什锦炖菜 ◆小菜 ◆垫胃前菜 ◆台物 ◆主菜 ◆特选逸品 ◆特等寿司 ◆酱汤 ◆上等甜点
◆후키요세(전채 모둠) ◆고급 맑은 국 ◆최고급 회 ◆고급 조림 요리 ◆나카초코(작은 접시 요리) ◆오시노기(미니 주식 요리)
◆말차 ◆과자 ◆다이노모노(상 요리) ◆시이자카나(안주 요리) ◆특선 일품요리 ◆최고급 초밥 ◆도메완(국물 요리) ◆고급 디저트

The Heritage of Kyoto Culture -

Nijoen Exclusive

Maiko Plan

京都文化的传承 二条苑限定 舞妓套餐 교토 문화의 전통 계승 니조엔 한정 마이코 플랜

You can invite a Maiko to join your banquet.
For details, please ask our staff.
您可以邀请舞妓进入宴会席，详情请咨询工作人员。
연회석에 마이코 플랜을 이용하고 싶으신 경우에는 직원에게 문의하여 주기 바랍니다.

Kaiseki Cuisine + Special prices 怀石料理＋特别价格 가이세키 요리＋특별 가격	Price per person depending on the group size 每人费用因人数而异 단체 이용 시 1인당 요금	
45,000 yen (tax/service charges included)	5 people / 9,000 yen	20 people / 2,250 yen
	10 people / 4,500 yen	30 people / 1,500 yen
	15 people / 3,000 yen	40 people / 1,125 yen

(We recommend 1 Maiko per 20 people.)（推荐每 20 位客人安排 1 位舞妓。）（20명 기준으로 마이코 1명을 추천해 드립니다.）
* There may not be enough time for photo shooting etc. ※可能会有未能留有充足的时间进行拍照等情况。 ※사진 촬영 등의 시간이 충분하지 않을 수 있으므로 양해해 주시기 바랍니다.

Note

- The price for Maiko service on this page is a special price for those who order a Kaiseki Cuisine set.
  本页的舞妓价格是与怀石料理套餐方案组合而成的特别价格。 이 페이지의 마이코 플랜 가격은 가이세키 요리를 이용해주시는 고객님을 위한 특별 가격입니다.
- We can provide Maiko service for those who order other set menus than the Kaiseki Cuisine set; however, the price will slightly change.
  非怀石料理套餐也可另行安排舞妓，价格有所不同。 가이세키 요리 세트 외에도 마이코 공연을 요청하실 수 있으나, 약간의 가격 변동이 있습니다.
- A cancellation fee will be required after arrangements for the Maiko service have been made.
  在确定安排舞妓后，若取消将收取消费用。 마이코 플랜 취소 수수료는 마이코 예약 성립 시부터 발생합니다.
- A fee will be charged for bringing in Maiko, Geisha, or Jikata not contracted through Ganko.
  若自带舞妓、艺妓、弹唱艺妓入店，将收取部分入场费用。 마이코, 게이샤, 지가타(반주자)를 따로 부르실 경우, 일부 입장 수수료가 추가됩니다.
- A separate fee may be required during Geisha quarter's public holidays.
  逢花街公休日可能另行产生酬金费用。 게이샤 회관 정기휴일에 마이코 공연을 요청하실 경우 추가 요금이 발생할 수 있습니다.

(tax and service charges excluded) Prices shown are base prices.Service charges of 10% and sales tax will be added to your bill.
〔不含消费税及服务费〕标价皆为本体价格。需另外收取 10% 的服务费与消费税。 （세금, 서비스 비용 별도）표시된 가격은 세금이 포함되어 있지 않은 가격입니다.10%의 서비스 비용, 소비세가 별도 추가됩니다.

お昼のミニ懐石料理

Mini Kaiseki Dishes for lunch
午间迷你怀石料理　런치 미니 가이세키 요리

*Free coffee for visitors entering by 3 pm.
※下午 3 点前入店附咖啡
※오후 3시까지 방문고객에 한해 커피 제공.

*The menu changes monthly.　※菜单内容每月进行调整。　※식단은 매달 변경됩니다.

+600yen (tax and service charges included)
You can replace the seasonal rice to sushi with extra
时令蒸饭可变更为寿司。 계절 밥을 초밥으로 변경 가능합니다.

The picture is of "Namayuba Shabu-shabu Azusa."

生湯葉しゃぶ　Namayuba Shabu-shabu
鲜豆皮涮涮锅　생 유바 샤브샤브

あずさ　Azusa
| 1 serving 2,980yen (tax/service excluded) / with All-you-can-drink 5,000 yen (tax/service included)

◆Appetizer ◆Suimono (clear soup) ◆Sashimi ◆Nakachoko (small side dish)
◆Namayuba shabu-shabu ◆Tempura ◆Seasonal rice ◆Soup ◆Dessert
◆前菜 ◆清汤 ◆生鱼片 ◆小菜 ◆鲜豆皮涮涮锅 ◆天妇罗 ◆时令蒸饭 ◆汤品 ◆甜点
◆전채 요리 ◆맑은 국 ◆회 ◆나카초코(작은 접시 요리) ◆생 유바 샤브샤브 ◆튀김 ◆계절 밥 ◆국 ◆디저트

季節の魚しゃぶ　Seasonal fish shabu-shabu
时令鲜鱼涮涮锅　계절 생선 샤브샤브

かえで　Kaede
| 1 serving 3,480yen (tax/service excluded) / with All-you-can-drink 5,500 yen (tax/service included)

◆Appetizer ◆Suimono (clear soup) ◆Sashimi ◆Nakachoko (small side dish)
◆Seasonal Fish Shabu-shabu ◆Tempura ◆Seasonal rice ◆Soup ◆Dessert
◆前菜 ◆清汤 ◆生鱼片 ◆小菜 ◆时令鲜鱼涮涮锅 ◆天妇罗 ◆时令蒸饭 ◆汤品 ◆甜点
◆전채 요리 ◆맑은 국 ◆회 ◆나카초코(작은 접시 요리) ◆계절 생선 샤브샤브 ◆튀김 ◆계절 밥 ◆국 ◆디저트

高瀬川御膳

Takasegawa Gozen
高濑川御膳　다카세가와 정식

+600yen (tax and service charges included)
You can replace the seasonal rice to sushi with extra
时令蒸饭可变更为寿司。
계절 밥을 초밥으로 변경 가능합니다.

*Free coffee for visitors entering by 3 pm.
※下午 3 点前入店附咖啡
※오후 3시까지 방문고객에 한해 커피 제공.

* The menu and the plates change monthly　※餐具、料理内容会根据当季的食材进行调换。　※제철 재료에 따라 그릇, 요리가 변경됩니다

和　Yawaragi
| 1 serving 2,800yen (tax/service excluded)

◆Sensai Box (Fukiyose <crispy appetizer>, Takiawase <stewed dish>, vinegared dish, grilled dish)
◆Sashimi ◆Small pot dish ◆Tempura ◆Rice ◆Komono (pickles) ◆Tomewan (soup dish) ◆Dessert
◆鲜彩箱（吹寄•什锦炖菜•醋物•烤物）◆生鱼片 ◆小锅 ◆天妇罗 ◆蒸饭 ◆腌菜 ◆酱汤 ◆甜点
◆모듬 해산물 요리 박스(후키요세(전채 모듬), 조림 요리, 스모노(초절임 요리), 야키모노(구이 요리))
◆회 ◆미니 전골 ◆튀김 ◆밥 ◆절임 ◆도메완(국물 요리) ◆디저트

彩　Irodori
| 1 serving 3,500yen (tax/service excluded)

◆Sensai Box (Fukiyose <crispy appetizer>, Takiawase <stewed dish>, vinegared dish, grilled dish)
◆Sashimi ◆Suimono (clear soup) ◆Tempura ◆Seasonal Daimono (main dish) ◆Rice ◆Komono (pickles)
◆Tomewan (soup dish) ◆Dessert
◆鲜彩箱（吹寄•什锦炖菜•醋物•烤物）◆生鱼片 ◆清汤 ◆天妇罗 ◆时令台物 ◆蒸饭 ◆腌菜 ◆酱汤 ◆甜点
◆모듬 해산물 요리 박스(후키요세(전채 모듬), 조림 요리, 스모노(초절임 요리), 야키모노(구이 요리))
◆회 ◆맑은 국 ◆튀김 ◆계절 다이노모노(상 요리) ◆밥 ◆절임 ◆도메완(국물 요리) ◆디저트

舞　Mai
| 1 serving 4,000yen (tax/service excluded)

◆Sensai Box (Fukiyose <crispy appetizer>, Takiawase <stewed dish>, vinegared dish, grilled dish)
◆Sashimi ◆Suimono (clear soup) ◆Tempura ◆Omi Beef Shabu-shabu ◆Rice ◆Komono (pickles)
◆Tomewan (soup dish) ◆Dessert
◆鲜彩箱（吹寄•什锦炖菜•醋物•烤物）◆生鱼片 ◆清汤 ◆天妇罗 ◆近江牛涮涮锅 ◆蒸饭 ◆腌菜 ◆酱汤 ◆甜点
◆모듬 해산물 요리 박스(후키요세(전채 모듬), 조림 요리, 스모노(초절임 요리), 야키모노(구이 요리))
◆회 ◆맑은 국 ◆튀김 ◆오우미우시 소고기 샤브샤브 ◆밥 ◆절임 ◆도메완(국물 요리) ◆디저트

The picture is of "Irodori."

You can add a 120-min all-you-can-drink plan to our banquet meals for an additional 1,500 yen(tax and service charges excluded).
宴会料理再加 1,500 日元（不含消费税及服务费）即可享无限畅饮（120 分钟）。
연회 요리에 1,500엔(세금, 서비스 비용 별도) 추가 시 120분 음료 무제한

Bottled beer/ Japanese sake/ Ume-shu (plum liquor)/ Shochu / Chuhai / Wine / Whiskey / Non-alcoholic beer / Soft drinks
瓶装啤酒、日本酒、梅酒、烧酒、Chu-Hi（烧酒兑苏打水）、葡萄酒、威士忌、无醇啤酒、无醇饮料
병맥주、사케、매실주、소주、츄하이、와인、위스키、무알코올 맥주、소프트드링크

(tax and service charges excluded) Prices shown are base prices.Service charges of 10% and sales tax will be added to your bill.
〔不含消费税及服务费〕标价皆为本体价格。需另外收取 10% 的服务费与消费税。　(세금, 서비스 비용 별도) 표시된 가격은 세금이 포함되어 있지 않은 가격입니다.10%의 서비스 비용, 소비세가 별도 추가됩니다.

ミニ懐石料理 Mini Kaiseki Dishes

迷你怀石料理　미니 가이세키 요리

*Free coffee for visitors entering by 3 pm.
※下午 3 点前入店附咖啡
※오후 3시까지 방문고객에 한해 커피 제공.

*The menu changes monthly.　※菜单内容每月进行调整.　※식단은 매달 변경됩니다.

The picture is of "Seasonal Fish Shabu-shabu Keyaki".

季節の魚しゃぶ Seasonal Fish Shabu-shabu
时令鲜鱼涮涮锅　계절 생선 샤브샤브

かえで Kaede

| 1 serving | with All-you-can-drink
3,480yen (tax/service excluded) / 5,500 yen (tax/service included)

◆Appetizer ◆Suimono (clear soup) ◆Sashimi ◆Nakachoko (small side dish) ◆Seasonal fish shabu-shabu ◆Tempura ◆Seasonal rice ◆Soup ◆Dessert
◆前菜 ◆清汤 ◆生鱼片 ◆小菜 ◆时令鲜鱼涮涮锅 ◆天妇罗 ◆时令蒸饭 ◆汤品 ◆甜点
◆전채 요리 ◆맑은 국 ◆회 ◆나카초코(작은 접시 요리) ◆계절 생선 샤브샤브 ◆튀김 ◆계절 밥 ◆국 ◆디저트

けやき Keyaki

| 1 serving | with All-you-can-drink
3,980yen (tax/service excluded) / 6,000 yen (tax/service included)

◆Appetizer ◆Suimono (clear soup) ◆Sashimi ◆Nakachoko (small side dish) ◆Seasonal fish shabu-shabu ◆Chawanmushi (egg custard) ◆Tempura ◆Wanmono (dish in a bowl) ◆Wanmono (dish in a bowl) ◆Seasonal rice ◆Soup ◆Dessert
◆前菜 ◆清汤 ◆生鱼片 ◆小菜 ◆时令鲜鱼涮涮锅 ◆茶碗蒸 ◆天妇罗 ◆炖煮物 ◆时令蒸饭 ◆汤品 ◆甜点
◆전채 요리 ◆맑은 국 ◆회 ◆나카초코(작은 접시 요리) ◆계절 생선 샤브샤브 ◆일본식 계란찜 ◆튀김 ◆완모노(작은 공기 요리)◆계절 밥 ◆국 ◆디저트

かつら Katsura

| 1 serving | with All-you-can-drink
4,980yen (tax/service excluded) / 7,000 yen (tax/service included)

◆Appetizer ◆Suimono (clear soup) ◆Sashimi ◆Nakachoko (small side dish) ◆Seasonal fish shabu-shabu ◆Chawanmushi (egg custard) ◆Tempura ◆Wanmono (dish in a bowl) ◆Wanmono (dish in a bowl) ◆Yakimono (grilled dish) ◆Sushi ◆Soup ◆Dessert
◆前菜 ◆清汤 ◆生鱼片 ◆小菜 ◆时令鲜鱼涮涮锅 ◆茶碗蒸 ◆天妇罗 ◆炖煮物 ◆烧烤 ◆寿司 ◆汤品 ◆甜点
◆전채 요리 ◆맑은 국 ◆회 ◆나카초코(작은 접시 요리) ◆계절 생선 샤브샤브 ◆일본식 계란찜 ◆튀김 ◆완모노(작은 공기 요리) ◆야키모노(구이 요리) ◆초밥 ◆국 ◆디저트

近江牛しゃぶ Omi Beef Shabu-shabu
近江牛涮涮锅　오우미우시 소고기 샤브샤브

かえで Kaede

| 1 serving | with All-you-can-drink
4,480yen (tax/service excluded) / 6,500 yen (tax/service included)

◆Appetizer ◆Suimono (clear soup) ◆Sashimi ◆Nakachoko (small side dish) ◆Omi Beef Shabu-shabu ◆Tempura ◆Seasonal rice ◆Soup ◆Dessert
◆前菜 ◆清汤 ◆生鱼片 ◆小菜 ◆近江牛涮涮锅 ◆天妇罗 ◆时令蒸饭 ◆汤品 ◆甜点
◆전채 요리 ◆맑은 국 ◆회 ◆나카초코(작은 접시 요리) ◆오우미우시 소고기 샤브샤브 ◆튀김 ◆계절 밥 ◆국 ◆디저트

けやき Keyaki

| 1 serving | with All-you-can-drink
4,980yen (tax/service excluded) / 7,000 yen (tax/service included)

◆Appetizer ◆Suimono (clear soup) ◆Sashimi ◆Nakachoko (small side dish) ◆Omi Beef Shabu-shabu ◆Chawanmushi (egg custard) ◆Tempura ◆Wanmono (dish in a bowl) ◆Wanmono (dish in a bowl) ◆Seasonal rice ◆Soup ◆Dessert
◆前菜 ◆清汤 ◆生鱼片 ◆小菜 ◆近江牛涮涮锅 ◆茶碗蒸 ◆天妇罗 ◆炖煮物 ◆时令蒸饭 ◆汤品 ◆甜点
◆전채 요리 ◆맑은 국 ◆회 ◆나카초코(작은 접시 요리) ◆오우미우시 소고기 샤브샤브 ◆일본식 계란찜 ◆튀김 ◆완모노(작은 공기 요리)◆계절 밥 ◆국 ◆디저트

かつら Katsura

| 1 serving | with All-you-can-drink
5,980yen (tax/service excluded) / 8,000 yen (tax/service included)

◆Appetizer ◆Suimono (clear soup) ◆Sashimi ◆Nakachoko (small side dish) ◆Omi Beef Shabu-shabu ◆Chawanmushi (egg custard) ◆Tempura ◆Wanmono (dish in a bowl) ◆Wanmono (dish in a bowl) ◆Yakimono (grilled dish) ◆Sushi ◆Soup ◆Dessert
◆前菜 ◆清汤 ◆生鱼片 ◆小菜 ◆近江牛涮涮锅 ◆茶碗蒸 ◆天妇罗 ◆炖煮物 ◆烧烤 ◆寿司 ◆汤品 ◆甜点
◆전채 요리 ◆맑은 국 ◆회 ◆나카초코(작은 접시 요리) ◆오우미우시 소고기 샤브샤브 ◆일본식 계란찜 ◆튀김 ◆완모노(작은 공기 요리) ◆야키모노(구이 요리) ◆초밥 ◆국 ◆디저트

The picture is of "Omi Beef Shabu-shabu Katsura".

(tax and service charges excluded) Prices shown are base prices.Service charges of 10% and sales tax will be added to your bill.
（不含消费税及服务费）标价皆为本体价格。需另外收取 10% 的服务费与消费税。　（세금, 서비스 비용 별도）표시된 가격은 세금이 포함되어 있지 않은 가격입니다.10%의 서비스 비용, 소비세가 별도 추가됩니다.

すし懐石

Sushi Kaiseki

寿司怀石　초밥 가이세키

*Free coffee for visitors entering by 3 pm.
※下午 3 点前入店附咖啡
※오후 3시까지 방문고객에 한해 커피 제공.

The picture is of "Tsuzumi".

笛 Fue

| 1 serving
5,500yen (tax/service excluded)

| with All-you-can-drink
7,500 yen (tax/service included)

◆Appetizer box (Fukiyose <crispy appetizer>, Takiawase <stewed dish>, Saiku-sushi <decorative sushi>, Nakachoko <small side dish>)
◆Suimono (clear soup) ◆Sashimi ◆Vegetable sushi ◆Agemono (fried dish)
◆Seasonal deluxe sushi ◆Tomewan (soup dish) ◆Dessert

◆前菜笼（吹寄、什锦炖菜、创意寿司、小菜）◆清汤 ◆生鱼片 ◆蔬菜寿司 ◆时令鲜鱼涮涮锅 ◆油炸菜品
◆时令上等寿司 ◆酱汤 ◆甜点

◆전채 바구니(후키요세(전채 모둠), 조림 요리, 창작 초밥, 나카초코(작은 접시 요리))
◆맑은 국 ◆회 ◆채소 초밥 ◆튀김 요리 ◆계절 고급 초밥 ◆도메완(국물 요리) ◆디저트

琴 Koto

| 1 serving
6,500yen (tax/service excluded)

| with All-you-can-drink
8,500 yen (tax/service included)

◆Appetizer box (Fukiyose <crispy appetizer>, Takiawase <stewed dish>, Saiku-sushi <decorative sushi>, Nakachoko <small side dish>)
◆Suimono (clear soup) ◆Sashimi ◆Vegetable sushi ◆Seasonal Fish Shabu-shabu
◆Agemono (fried dish) ◆Seasonal deluxe sushi
◆Wanmono (dish in a bowl) ◆Tomewan (soup dish) ◆Dessert

◆前菜笼（吹寄、什锦炖菜、创意寿司、小菜）◆清汤 ◆生鱼片 ◆蔬菜寿司 ◆时令鲜鱼涮涮锅 ◆油炸菜品
◆炖煮物 ◆时令上等寿司 ◆酱汤 ◆甜点

◆전채 바구니(후키요세(전채 모둠), 조림 요리, 창작 초밥, 나카초코(작은 접시 요리))
◆맑은 국 ◆회 ◆채소 초밥 ◆계절 생선 샤브샤브 ◆튀김 요리 ◆완모노(작은 공기 요리)
◆계절 고급 초밥 ◆도메완(국물 요리) ◆디저트

鼓 Tsuzumi

| 1 serving
7,500yen (tax/service excluded)

| with All-you-can-drink
9,500 yen (tax/service included)

◆Appetizer box (Fukiyose <crispy appetizer>, Takiawase <stewed dish>, Saiku-sushi <decorative sushi>, Nakachoko <small side dish>)
◆Deluxe suimono (clear soup) ◆Deluxe sashimi ◆Vegetable sushi ◆Seasonal Fish Shabu-shabu ◆Agemono (fried dish) ◆Seasonal deluxe sushi
◆Wanmono (dish in a bowl) ◆Tomewan (soup dish) ◆Dessert

◆前菜笼（吹寄、什锦炖菜、创意寿司、小菜）◆上等清汤 ◆上等生鱼片 ◆蔬菜寿司 ◆时令鲜鱼涮涮锅 ◆油炸菜品 ◆炖煮物 ◆时令上等寿司 ◆酱汤 ◆甜点

◆전채 바구니(후키요세(전채 모둠), 조림 요리, 창작 초밥, 나카초코(작은 접시 요리)) ◆고급 맑은 국 ◆고급 회 ◆채소 초밥
◆계절 생선 샤브샤브 ◆튀김 요리 ◆완모노(작은 공기 요리) ◆계절 고급 초밥 ◆도메완(국물 요리) ◆디저트

響 Hibiki

| 1 serving
8,500yen (tax/service excluded)

| with All-you-can-drink
10,500 yen (tax/service included)

◆Appetizer box (Fukiyose <crispy appetizer>, Takiawase <stewed dish>, Saiku-sushi <decorative sushi>, Nakachoko <small side dish>)
◆Deluxe suimono (clear soup) ◆Super-deluxe sashimi ◆Vegetable sushi ◆Seasonal Fish Shabu-shabu ◆Agemono (fried dish) ◆Seasonal deluxe sushi
◆Wanmono (dish in a bowl) ◆Tomewan (soup dish) ◆Deluxe dessert

◆前菜笼（吹寄、什锦炖菜、创意寿司、小菜）◆上等清汤 ◆特等生鱼片 ◆蔬菜寿司 ◆时令鲜鱼涮涮锅 ◆油炸菜品 ◆炖煮物 ◆时令上等寿司 ◆酱汤 ◆上等甜点

◆전채 바구니(후키요세(전채 모둠), 조림 요리, 창작 초밥, 나카초코(작은 접시 요리)) ◆고급 맑은 국 ◆최고급 회 ◆채소 초밥
◆계절 생선 샤브샤브 ◆튀김 요리 ◆완모노(작은 공기 요리) ◆계절 고급 초밥 ◆도메완(국물 요리) ◆고급 디저트

(tax and service charges excluded) Prices shown are base prices.Service charges of 10% and sales tax will be added to your bill.
（不含消费税及服务费）标价皆为本体价格。需另外收取 10% 的服务费与消费税。　(세금, 서비스 비용 별도) 표시된 가격은 세금이 포함되어 있지 않은 가격입니다.10%의 서비스 비용, 소비세가 별도 추가됩니다.

お食い初め膳

Okuizome-zen
初食膳　오쿠이조메 정식

What is Okuizome?　何谓初食...　오쿠이조메(お食い初め)란?

Dating back to the Heian era, this ritual takes place on the 100th day after a child's birth when the baby teeth have just started growing in. It is a symbolic meal that carries the hope that the child may never go hungry in life.

婴儿在出生 100 天后开始长出乳牙。在这一天为了祈求今后不为饮食而忧，举行让孩子模仿吃饭的仪式，此习俗源自平安时代.

헤이안 시대부터 전해 내려오는 것으로, 아기의 유치가 나기 시작하는 생후 100일째에 평생 잘 먹고 지내기를 기원하며 식사 흉내를 내는 의식입니다.

Issho-mochi　一升饼　잇쇼모치(돌맞이 떡)

Issho mochi is a rice cake made for kids on their first birthday in Japan. 'Issho' is a Japanese measurement for liquid equal to 1,800cc. Converted to rice, it is around 1.8 kg. In praying for a child's healthy development, there is a custom to have the child carry this mochi on their back or shoulder in a bag called furoshiki. Issho is also a homonym of the Japanese word for 'lifetime', expressing the hope of the parents that their child will never be hungry or sick.

一升饼是在孩子 1 周岁生日时将一升糯米做的年糕装入背包中让孩子背着，寓意是祝愿孩子身体强壮，一生饮食无忧、健康幸福。

잇쇼모치는 아이의 1세 생일에 한 되 분의 찹쌀로 만든 떡을 메게 하여 건강히 자라길 기원하는 행사로, 아이가 평생 먹을 복이 있고 건강하길 바란다는 의미가 담겨 있습니다.

Shichi-Go-San　七五三　시치고산(3, 5, 7세 아이를 위한 축제)

Since ancient times, elders have believed that children are especially prone to diseases between the ages of 3 and 7. From this, a tradition arose for celebrating the 3rd and 5th years of life for boys and the 3rd and 7th for girls. Today, this custom is still practiced at shrines around Japan every year in mid-November.

自古以来就认为孩子在 3 岁至 7 岁的阶段特别容易罹患疾病，因此，在男孩 3 岁、5 岁和女孩 3 岁、7 岁时都会到举办庆祝仪式。如今依旧于每年的 11 月 15 日左右前往神社祈愿，祈求孩子健康成长。

예로부터 아이는 3세부터 7세까지는 특히 병에 걸리기 쉬운 연령대라 하여, 남자 아이는 3세/5세, 여자 아이는 3세/7세를 축하하는 행사가 이어져 왔습니다. 현재에도 아이의 건강한 성장을 기원하며 매년 11월 15일 경 신사에서 열리는 행사입니다.

Okuizome-zen
初食膳 오쿠이조메 정식
5,000yen (tax/service excluded)

◆Festive sea bream
◆Sekihan (rice with red beans)
◆Suimono (clear soup)
◆Sashimi ◆Nimono (boiled dish)
◆Vinegared dish
◆庆典鲷鱼◆红豆饭◆清汤◆生鱼片
◆炖菜◆醋物
◆도미 요리 ◆팥찰밥 ◆맑은 국 ◆회
◆조림 요리 ◆스모노(초절임 요리)

Sashimi of Sea Bream in the original shape
Ganko 鯛鱼刺身姿造
간코 통도미 회
5,000yen (tax/service excluded)

お祝い料理

Celebratory Dishes
庆典料理　축하 요리

Add a touch of flowery splendor to your festive celebrations with these special meals. (Please make reservations at least 3 days in advance.)
以物超所值的价格提供专为喜庆宴席而准备的华丽料理。(请至少提前三天前预约。)
축하 자리가 화사하게 꽃 피는 요리를 합리적인 가격으로 전해 드립니다.(3일 전까지 예약이 필요합니다)

◆For engagement and wedding celebrations ◆For wedding anniversaries ◆For farewell and welcome parties
◆庆祝下聘、订婚、结婚的喜宴 ◆结婚纪念日◆欢迎会 · 送别会　◆약혼 선물 교환식 / 약혼 / 결혼 축하 자리에 ◆결혼기념일에 ◆환영회 / 송별회에

Paper Wedding Anniversary (1st year) / Tin Wedding Anniversary (10th year) / Porcelain Wedding Anniversary (20th year) / Silver Wedding Anniversary (25th year)
Pearl Wedding Anniversary (30th year) / Ruby Wedding Anniversary (40th year) / Golden Wedding Anniversary (50th year) / Diamond Wedding Anniversary (60th year)
纸婚（一周年）/ 锡婚（十周年）/ 瓷婚（二十周年）/ 银婚（二十五周年）/ 珍珠婚（三十周年）/ 红宝石婚（四十周年）/ 金婚（五十周年）/ 钻石婚（六十周年）
지혼식(결혼 1주년) / 석혼식(결혼 10주년)/ 자기혼식(결혼 20주년) / 은혼식(결혼 25주년) / 진주혼식(결혼 30주년) / 루비혼식(결혼 40주년) / 금혼식(결혼 50주년) / 금강석혼식(결혼 60주년)

◆For school entrance, new employment, birthdays and coming-of-age celebrations
◆庆祝入学、就业、出生、成长的宴席　◆입학 / 취직 / 생일 / 성장을 축하하는 자리에

Birthday / Omiyamairi (shrine visit) / Okuizome (weaning ceremony) / Hatsu-sekku (baby' s first annual festival)
Shichi-Go-San (festival for children aged three, five and seven) / Seijin-shiki (coming of age)
生日 / 参拜神社（小孩满月后初次去神社参拜）/ 初食 / 初节句（出生后第一个节日）/ 七五三 / 成人式
생일 / 신사 참배 / 오쿠이조메(백일 잔치) / 하츠젯쿠(첫 돌) / 시치고산(3, 5, 7세 아이를 위한 축제) / 성인식

◆Celebrations of Longevity and Health　◆庆祝长寿与健康　◆장수와 건강을 기원하는 자리에

Kanreki ··· 60th birthday / Koki ··· 70th birthday / Kiju ··· 77th birthday / Sanju ··· 80th birthdayBeiju ··· 88th birthday
Sotsuju ··· 90th birthday / Hakuju ··· 99th birthday / We celebrate each year after the age of 100.
还历（六十岁）/ 古稀（七十岁）/ 喜寿（七十七岁）/ 伞寿（八十岁）/ 米寿（八十八岁）/ 卒寿（九十岁）/ 白寿（九十九岁）/ 百岁后每年庆祝
환갑(만 60세) / 고희(만 70세) / 희수(만 77세) / 팔순(만 80셔) / 미수(만 88세) / 졸수(만 90세) / 백수(만 99세) / 만 100세 이상은 매년 축하합니다.

Festive Sea Bream
(Medium)
祝鯛(中)　도미(중)
3,000yen (tax/service excluded)

Festive Sea Bream
(Large)
祝鯛(大)　도미(대)
5,000yen (tax/service excluded)

Sashimi of Ise Lobster in the original shape
伊势虾刺身姿造
이세 통새우 회
7,000yen (tax/service excluded)

(tax and service charges excluded) Prices shown are base prices.Service charges of 10% and sales tax will be added to your bill.
〔不含消费税及服务费〕标价皆为本体价格。需另外收取 10% 的服务费与消费税。　(세금, 서비스 비용 별도) 표시된 가격은 세금이 포함되어 있지 않은 가격입니다.10%의 서비스 비용, 소비세가 별도 추가됩니다.

ご法要 料理

Gohoyo Dishes
法事料理　법요(法要)요리

*Free coffee for visitors entering by 3 pm.
※下午 3 点前入店附咖啡
※오후 3시까지 방문고객에 한해 커피 제공.

Gohoyo (memorial ceremony) is an important event for the entire family and Ganko would like to provide its support based on your budget and needs. Please consult us about any offerings and or take-away gifts you may require. It is our sincere hope that you enjoy a heart-warming gathering on the day of your Buddhist memorial service.

法事对于全家而言是难得的机会。Ganko 为尽绵薄之力，将根据您的预算与需要进行安排。关于供品与礼品的事宜也请与我们商量。真心期盼法事当天能带给您一场温暖人心的聚会。

법요는 가족 모두에게 중요한 행사입니다. 간코에서는 손님 여러분에게 조금이나마 도움이 되어드리기 위해 손님의 예산 및 요청사항에 맞춘 예약을 도와드리고 있습니다.
공물, 답례품에 대한 상담도 가능하오니 언제든 문의 주십시오.저희 간코에서는 손님 여러분의 법요 일이 마음 따뜻한 하루가 될 수 있도록 진심으로 기원합니다.

Gohoyo (Buddhist service)　法事(佛典)　불교식 법요

●Chuin Hoyo (7 weeks mourning) : Shonanoka (the 7th day after passing) / Futananoka (the 14th week after passing) / Minanoka (the 21st day after passing) / Yonanoka (the 28th day after passing) / Itsunanoka (the 35th day after passing) / Munanoka (the 42nd day after passing) / Nanananoka (the 49th day after passing) / Hyakkanichi (the 100th day after passing) / Niibon (the first Obon after Nanananoka) / Hatsuhigan (the first higan (equinox) after passing) Nenkihoyo (the first to 100th anniversary after passing) / Isshuki (the 1st anniversary of passing) / Sankaiki (the 2nd anniversary of passing) Shichikaiki (the 6th anniversary of passing)

●中阴法事 ：头七日（去世后第七日）/ 二七日（去世后第十四日）/ 三七日（去世后第二十一日）/ 四七日（去世后第二十八日）/ 五七日（去世后第三十五日）/ 六七日（去世后第四十二日）/ 七七日（去世后第四十九日）/ 百日（去世后第一百日）/ 新盆（七七忌日后首个盂兰盆节）/ 初彼岸（去世后首个春分（3 月）秋分（9 月））/ 年忌法事（一周忌至百回忌）/ 周年忌（去世次年的忌辰）/ 三回忌（去世满二年的忌辰）/ 七回忌（去世满六年的忌辰）

●1재(별세 후 7일) : 2재(별세 후 14일) / 3재(별세 후 21일) / 4재(별세 후 28일) / 5재(별세 후 35일) / 6재(별세 후 42일) / 7재(별세 후 49일) / 백일재(별세 후 100일) / 니이본(별세 후 49일이 지나 맞이하는 첫 7월 보름) / 하쓰히간(별세 후 맞이하는 첫 춘분/추분) / 연기법요(일주기부터 백회기) / 일주기(별세한 다음해 기일) / 삼주기(별세 후 만 2년째 기일) / 칠주기(별세 후 만 6년째 기일)

ご法要 特別懐石

Gohoyo Special Kaiseki
法事特別怀石料理　법요 특별 가이세키

*The menu changes monthly.
※菜单内容每月进行调整。 ※식단은 매달 변경됩니다.

The picture is of "Nanzen."

渡月 Togetsu

| 1 serving
4,000yen (tax/service excluded)

◆Appetizer ◆Suimono (clear soup) ◆Sashimi ◆Nakachoko (small side dish)
◆Seasonal fish shabu-shabu ◆Chawanmushi (egg custard)◆Agemono (fried dish)
◆Wanmono (dish in a bowl) ◆Seasonal rice ◆Soup ◆Dessert
◆前菜 ◆清汤 ◆生鱼片 ◆小菜 ◆时令鲜鱼涮涮锅 ◆茶碗蒸 ◆油炸菜品
◆酱汤 ◆时令蒸饭 ◆汤品 ◆甜点
◆전채 요리 ◆맑은 국 ◆회 ◆나카초코(작은 접시 요리) ◆계절 생선 샤브샤브
◆일본식 계란찜 ◆튀김 요리 ◆완모노(작은 공기 요리) ◆계절 밥 ◆국 ◆디저트

南禅 Nanzen

| 1 serving
5,300yen (tax/service excluded)

◆Appetizer ◆Suimono (clear soup) ◆Sashimi ◆Nakachoko (small side dish)
◆Seasonal fish shabu-shabu ◆Chawanmushi (egg custard)◆Agemono (fried dish)
◆Wanmono (dish in a bowl) ◆Yakimono (grilled dish) ◆Sushi ◆Soup ◆Dessert
◆前菜 ◆清汤 ◆生鱼片 ◆小菜 ◆时令鲜鱼涮涮锅 ◆茶碗蒸 ◆油炸菜品
◆酱汤 ◆烧烤◆寿司 ◆汤品 ◆甜点
◆전채 요리 ◆맑은 국 ◆회 ◆나카초코(작은 접시 요리) ◆계절 생선 샤브샤브
◆일본식 계란찜 ◆튀김 요리 ◆완모노(작은 공기 요리) ◆야키모노(구이 요리)
◆회 ◆국 ◆디저트

西陣 Nishijin

| 1 serving
6,300yen (tax/service excluded)

◆Appetizer ◆Deluxe Suimono (clear soup) ◆Deluxe sashimi
◆Nakachoko (small side dish) ◆Seasonal fish shabu-shabu
◆Chawanmushi (egg custard)◆Agemono (fried dish)
◆Wanmono (dish in a bowl) ◆Yakimono (grilled dish) ◆Sushi ◆Soup ◆Dessert
◆前菜 ◆上等清汤 ◆上等生鱼片 ◆小菜 ◆时令鲜鱼涮涮锅 ◆茶碗蒸 ◆油炸菜品
◆酱汤 ◆烧烤◆寿司 ◆汤品 ◆甜点
◆전채 요리 ◆고급 맑은 국 ◆고급 회 ◆나카초코(작은 접시 요리) ◆계절 생선 샤브샤브
◆일본식 계란찜 ◆튀김 요리 ◆완모노(작은 공기 요리) ◆야키모노(구이 요리)
◆회 ◆국 ◆디저트

衣笠 Kinugasa

| 1 serving
5,000yen (tax/service excluded)

◆Chitosebon ◆Suimono (clear soup) ◆Sashimi of four varieties
◆Nakachoko (small side dish) ◆Oshinogi (small dish)
◆Seasonal fish shabu-shabu ◆Sushi ◆Tomewan (soup dish) ◆Dessert
◆千岁盆 ◆清汤 ◆刺身 4 品 ◆小菜 ◆垫胃前菜
◆时令鲜鱼涮涮锅 ◆寿司 ◆酱汤 ◆甜点
◆치토세 본(千歲盆) ◆맑은 국 ◆회 4종 ◆나카초코(작은 접시 요리)
◆오시노기(미니 주식 요리)◆계절 생선 샤브샤브 ◆회 ◆도메완(국물 요리) ◆디저트

醍醐 Daigo

| 1 serving
6,000yen (tax/service excluded)

◆Chitosebon ◆Suimono (clear soup) ◆Sashimi of four varieties
◆Nakachoko (small side dish) ◆Oshinogi (small dish)
◆Seasonal fish shabu-shabu ◆Agemono (fried dish) ◆Wanmono (dish in a bowl)
◆Sushi ◆Tomewan (soup dish) ◆Dessert
◆千岁盆 ◆清汤 ◆刺身 4 品 ◆小菜 ◆垫胃前菜
◆时令鲜鱼涮涮锅 ◆油炸菜品 ◆酱汤 ◆寿司 ◆酱汤 ◆甜点
◆치토세 본(千歲盆) ◆맑은 국 ◆회 4종 ◆나카초코(작은 접시 요리)
◆오시노기(미니 주식 요리)◆계절 생선 샤브샤브 ◆튀김 요리 ◆완모노(작은 공기 요리)
◆회 ◆도메완(국물 요리) ◆디저트

祇園 Gion

| 1 serving
7,000yen (tax/service excluded)

◆Chitosebon ◆Deluxe Suimono (clear soup) ◆Deluxe sashimi
◆Nakachoko (small side dish) ◆Oshinogi (small dish)
◆Seasonal fish shabu-shabu ◆Agemono (fried dish) ◆Wanmono (dish in a bowl)
◆Deluxe sushi ◆Tomewan (soup dish) ◆Dessert
◆千岁盆 ◆上等清汤◆上等生鱼片 ◆小菜 ◆垫胃前菜
◆时令鲜鱼涮涮锅 ◆油炸菜品 ◆酱汤 ◆上等寿司 ◆酱汤 ◆甜点
◆치토세 본(千歲盆) ◆고급 맑은 국 ◆고급 회 ◆나카초코(작은 접시 요리)
◆오시노기(미니 주식 요리)◆계절 생선 샤브샤브 ◆튀김 요리 ◆완모노(작은 공기 요리)
◆고급 초밥 ◆도메완(국물 요리) ◆디저트

ご法要 すし懐石

Gohoyo Sushi Kaiseki
法事 寿司怀石料理　법요 초밥 가이세키

*The menu changes monthly.
※菜单内容每月进行调整。 ※식단은 매달 변경됩니다.

The picture is of "Daigo."

(tax and service charges excluded) Prices shown are base prices.Service charges of 10% and sales tax will be added to your bill.
〔不含消费税及服务费〕标价皆为本体价格。需另外收取 10% 的服务费与消费税。　(세금, 서비스 비용 별도) 표시된 가격은 세금이 포함되어 있지 않은 가격입니다.10%의 서비스 비용, 소비세가 별도 추가됩니다.

引出物

Hikidemono (celebratory gift)
礼品　답례 품

For take-away gifts / souvenirs　自用、送礼　기념품

Soy Milk Baumkuchen
豆乳年轮蛋糕　두유 바움쿠헨

1,000yen
(tax excluded)

Matcha Soy Milk Baumkuchen
抹茶豆乳年轮蛋糕　말차 두유 바움쿠헨

1,000yen
(tax excluded)

Soy Milk Monaka
豆乳最中　　두유 모나카

1,200 yen
(tax excluded)

1 Saba (mackerel) Matsumae Bo-zushi
鯖魚松前棒寿司 고등어 마쓰마에 봉초밥

2 Unagi (eel) Bo-zushi
鳗鱼棒寿司 장어 봉초밥

3 Ebi (shrimp) Bo-zushi
虾棒寿司　새우 봉초밥

4 Anago (conger eel) Bo-zushi
星鳗棒寿司 붕장어 봉초밥

Bo-zushi / Bo-zushi (Large)
棒寿司 / 棒寿司（大）봉초밥 / 봉초밥(대)

Bo-zushi
741 yen
(800 yen with tax included)

Bo-zushi (Large)
1,389 yen
(1,500 yen with tax included)

(tax excluded) Prices shown are base prices.Sales tax will be added to your bill.
（不含税）标价皆为本体价格，需另外收取消费税。（세금 별도）표시된 가격은 세금이 포함되어 있지 않은 가격입니다. 소비세가 별도 추가됩니다.

お子様膳

Okosama-zen (children's plates)
儿童餐　어린이 정식

Noasobi
NOASOBI 노아소비

| 1 serving
1,580yen (tax/service excluded)

Warabe
WARABE 와라베

| 1 serving
1,200yen (tax/service excluded)

Wanpaku
WANPAKU 완파쿠

| 1 serving
800yen (tax/service excluded)

Chibikko
CHIBIKKO 치빗코

| 1 serving
580yen (tax/service excluded)

(tax and service charges excluded) Prices shown are base prices.Service charges of 10% and sales tax will be added to your bill.
〔不含消费税及服务费〕标价皆为本体价格。需另外收取 10% 的服务费与消费税。　（세금, 서비스 비용 별도）표시된 가격은 세금이 포함되어 있지 않은 가격입니다.10%의 서비스 비용, 소비세가 별도 추가됩니다.

おまかせコース

Chef's choice course
Omakase(厨师发办)套餐　주방장 특선 코스

The picture is of "Tsuyu Pork Shabu-shabu Suzumi."
Four servings are shown for big-catch sashimi platter, meat platter, tilefish miso tofu, and sushi platter.

つゆ豚しゃぶ　Tsuyu Pork Shabu-shabu
日式汤底猪肉涮涮锅　일본식 육수 돼지고기 샤브샤브

すずみ Suzumi
1 serving 3,480yen (tax/service excluded) / with All-you-can-drink 5,500 yen (tax/service included)

◆Big-catch sashimi platter ◆Meat platter (roast beef and Hakata chicken)
◆Tsuyu Pork Shabu-shabu (small hot pot) ◆Tilefish miso tofu ◆Sushi platter including fatty tuna
◆大渔生鱼片拼盘 ◆肉类拼盘（炉烤牛肉、博多土鸡肉）◆日式汤底猪肉涮涮锅 ◆肉味噌炖方头鱼豆腐 ◆寿司拼盘
◆풍어 모둠 회 ◆고기 모둠(로스트비프·하카타 토종닭고기) ◆일본식 육수 돼지고기 샤브샤브 미니 전골
◆옥돔 두부 고기 미소 조림 ◆모둠 초밥

つきみ Tsukimi
1 serving 4,480yen (tax/service excluded) / with All-you-can-drink 6,500 yen (tax/service included)

◆Big-catch sashimi platter including fatty tuna ◆Meat platter (roast beef and Hakata chicken)
◆Tsuyu Pork Shabu-shabu (small hot pot) ◆Tilefish miso tofu ◆Sushi platter including fatty tuna
◆带金枪鱼腹的大渔生鱼片拼盘 ◆肉类拼盘（炉烤牛肉、博多土鸡肉）◆日式汤底猪肉涮涮锅
◆肉味噌炖方头鱼豆腐 ◆带金枪鱼腹的寿司拼盘
◆참치 뱃살 풍어 모둠 회 ◆고기 모둠(로스트비프·하카타 토종닭고기) ◆일본식 육수 돼지고기 샤브샤브 미니 전골
◆옥돔 두부 고기 미소 조림 ◆참치 뱃살 모둠 초밥

ゆきみ Yukimi
1 serving 5,480yen (tax/service excluded) / with All-you-can-drink 7,500 yen (tax/service included)

◆Big-catch sashimi platter including abalone and fatty tuna ◆Meat platter (roast beef and Hakata chicken)
◆Tsuyu Pork Shabu-shabu (small hot pot) ◆Tilefish miso tofu ◆Sushi platter including fatty tuna
◆带鲍鱼金枪鱼腹的大渔生鱼片拼盘 ◆肉类拼盘（炉烤牛肉、博多土鸡肉）◆日式汤底猪肉涮涮锅 ◆肉味噌炖方头鱼豆腐 ◆带金枪鱼腹的寿司拼盘
◆전복 참치 뱃살 풍어 모둠 회 ◆고기 모둠(로스트비프·하카타 토종닭고기) ◆일본식 육수 돼지고기 샤브샤브 미니 전골 ◆옥돔 두부 고기 미소 조림 ◆참치 뱃살 모둠 초밥

ゆめみ Yumemi
1 serving 6,480yen (tax/service excluded) / with All-you-can-drink 8,500 yen (tax/service included)

◆Big-catch sashimi platter including abalone and fatty tuna ◆Vinegared crab ◆Meat platter (roast beef and Hakata chicken)
◆Tsuyu Pork Shabu-shabu (small hot pot) ◆Tilefish miso tofu ◆Sushi platter including fatty tuna
◆带鲍鱼金枪鱼腹的大渔生鱼片拼盘 ◆水煮螃蟹配蟹醋 ◆肉类拼盘（炉烤牛肉、博多土鸡肉）◆日式汤底猪肉涮涮锅 ◆肉味噌炖方头鱼豆腐 ◆带金枪鱼腹的寿司拼盘
◆전복 참치 뱃살 풍어 모둠 회 ◆삶은 게와 식초 소스 ◆고기 모둠(로스트비프·하카타 토종닭고기) ◆일본식 육수 돼지고기 샤브샤브 미니 전골 ◆옥돔 두부 고기 미소 조림 ◆참치 뱃살 모둠 초밥

近江牛しゃぶ　Omi Beef Shabu-shabu
近江牛涮涮锅　오우미우시 소고기 샤브샤브

すずみ Suzumi
1 serving 4,480yen (tax/service excluded) / with All-you-can-drink 6,500 yen (tax/service included)

◆Big-catch sashimi platter ◆Meat platter (roast beef and Hakata chicken) ◆Omi Beef Shabu-shabu
◆Tilefish meat miso tofu ◆Sushi platter
◆大渔生鱼片拼盘 ◆肉类拼盘（炉烤牛肉、博多土鸡肉）◆近江牛涮涮锅 ◆肉味噌炖方头鱼豆腐 ◆寿司拼盘
◆풍어 모둠 회 ◆고기 모둠(로스트비프·하카타 토종닭고기) ◆오우미우시 소고기 샤브샤브
◆옥돔 두부 고기 미소 조림 ◆모둠 초밥

つきみ Tsukimi
1 serving 5,480yen (tax/service excluded) / with All-you-can-drink 7,500 yen (tax/service included)

◆Big-catch sashimi platter including fatty tuna ◆Meat platter (roast beef and Hakata chicken)
◆Omi Beef Shabu-shabu ◆Tilefish meat miso tofu ◆Sushi platter including fatty tuna
◆带金枪鱼腹的大渔生鱼片拼盘 ◆肉类拼盘（炉烤牛肉、博多土鸡肉）◆近江牛涮涮锅
◆肉味噌炖方头鱼豆腐 ◆带金枪鱼腹的寿司拼盘
◆참치 뱃살 풍어 모둠 회 ◆고기 모둠(로스트비프·하카타 토종닭고기) ◆오우미우시 소고기 샤브샤브
◆옥돔 두부 고기 미소 조림 ◆참치 뱃살 모둠 초밥

The picture is of "Omi Beef Shabu-shabu Yumemi."
Four servings are shown for big-catch sashimi platter including abalone and fatty tuna, meat platter, tilefish miso tofu, sushi platter including fatty tuna, and crab platter.

ゆきみ Yukimi
1 serving 6,480yen (tax/service excluded) / with All-you-can-drink 8,500 yen (tax/service included)

◆Big-catch sashimi platter including abalone and fatty tuna ◆Meat platter (roast beef and Hakata chicken) ◆Omi Beef Shabu-shabu
◆Tilefish meat miso tofu ◆Sushi platter including fatty tuna
◆带鲍鱼金枪鱼腹的大渔生鱼片拼盘 ◆肉类拼盘（炉烤牛肉、博多土鸡肉）◆近江牛涮涮锅 ◆肉味噌炖方头鱼豆腐 ◆带金枪鱼腹的寿司拼盘
◆전복 참치 뱃살 풍어 모둠 회 ◆고기 모둠(로스트비프·하카타 토종닭고기) ◆오우미우시 소고기 샤브샤브 ◆옥돔 두부 고기 미소 조림 ◆참치 뱃살 모둠 초밥

ゆめみ Yumemi
1 serving 7,480yen (tax/service excluded) / with All-you-can-drink 9,500 yen (tax/service included)

◆Big-catch sashimi platter including abalone and fatty tuna ◆Vinegared crab ◆Meat platter (roast beef and Hakata chicken)
◆Omi Beef Shabu-shabu ◆Tilefish meat miso tofu ◆Sushi platter including fatty tuna
◆带鲍鱼金枪鱼腹的大渔生鱼片拼盘 ◆水煮螃蟹配蟹醋 ◆肉类拼盘（炉烤牛肉、博多土鸡肉）◆近江牛涮涮锅 ◆肉味噌炖方头鱼豆腐 ◆带金枪鱼腹的寿司拼盘
◆전복 참치 뱃살 풍어 모둠 회 ◆삶은 게와 식초 소스 ◆고기 모둠(로스트비프·하카타 토종닭고기) ◆오우미우시 소고기 샤브샤브 ◆옥돔 두부 고기 미소 조림 ◆참치 뱃살 모둠 초밥

(tax and service charges excluded) Prices shown are base prices.Service charges of 10% and sales tax will be added to your bill.
（不含消费税及服务费）标价皆为本体价格。需另外收取 10% 的服务费与消费税。　(세금, 서비스 비용 별도) 표시된 가격은 세금이 포함되어 있지 않은 가격입니다.10%의 서비스 비용, 소비세가 별도 추가됩니다.

つゆ豚しゃぶ宴会 Tsuyu Pork Shabu-shabu

日式汤底猪肉涮涮锅 일본식 육수 돼지고기 샤브샤브

Free refills

Hot-pot Vegetables / Noodles
涮锅蔬菜 收尾面 免费续盘
전골 채소 사리면 추가 무료

* Ingredients and plates may vary by season. ※餐具、料理内容会根据当季的食材进行调换。 ※제철 재료에 따라 그릇, 요리가 변경됩니다

The picture is of "Tsuyu Pork Rokusho."
Four servings are shown for appetizer, fried food platter, Tsuyu pork shabu-shabu, and sushi platter.

深緑 Fukamidori

1 serving **2,980yen** (tax/service excluded) / with All-you-can-drink **5,000 yen** (tax/service included)

◆Appetizer ◆Sashimi ◆Fried food platter ◆Tsuyu Pork Shabu-shabu ◆Noodles ◆Minced fatty tuna roll
◆前菜 ◆生鱼片 ◆油炸拼盘 ◆日式汤底猪肉涮涮锅 ◆收尾面 ◆葱花金枪鱼泥卷
◆전채용 안주 ◆회 ◆모둠 튀김 요리 ◆일본식 육수 돼지고기 샤브샤브 ◆사리면 ◆파 참치 김초밥

緑青 Rokusho

1 serving **3,480yen** (tax/service excluded) / with All-you-can-drink **5,500 yen** (tax/service included)

◆Appetizer ◆Sashimi ◆Fried food platter ◆Tsuyu Pork Shabu-shabu ◆Noodles ◆Sushi platter
◆前菜 ◆生鱼片 ◆油炸拼盘 ◆日式汤底猪肉涮涮锅 ◆收尾面 ◆寿司拼盘
◆전채용 안주 ◆회 ◆모둠 튀김 요리 ◆일본식 육수 돼지고기 샤브샤브 ◆사리면 ◆모둠 초밥

萌黄 Moegi

1 serving **4,480yen** (tax/service excluded) / with All-you-can-drink **6,500 yen** (tax/service included)

◆Appetizer ◆Seasonal sashimi platter ◆Roast beef ◆Fried food platter ◆Tsuyu Pork Shabu-shabu ◆Noodles ◆Sushi platter
◆前菜 ◆时令生鱼片拼盘 ◆炉烤牛肉 ◆油炸拼盘 ◆日式汤底猪肉涮涮锅 ◆收尾面 ◆寿司拼盘
◆전채용 안주 ◆제철 모둠 회 ◆로스트비프 ◆모둠 튀김 요리 ◆일본식 육수 돼지고기 샤브샤브 ◆사리면 ◆모둠 초밥

白緑 Byakuroku

1 serving **5,480yen** (tax/service excluded) / with All-you-can-drink **7,500 yen** (tax/service included)

◆Appetizer ◆Seasonal sashimi platter ◆Roast beef ◆Vinegared queen crab ◆Fried food platter ◆Tsuyu Pork Shabu-shabu ◆Noodles ◆Sushi platter
◆前菜 ◆时令生鱼片拼盘 ◆炉烤牛肉 ◆雪蟹配蟹醋 ◆油炸拼盘 ◆日式汤底猪肉涮涮锅 ◆收尾面 ◆寿司拼盘
◆전채용 안주 ◆제철 모둠 회 ◆로스트비프 ◆삶은 바다참게와 식초 소스 ◆모둠 튀김 요리 ◆일본식 육수 돼지고기 샤브샤브 ◆사리면 ◆모둠 초밥

近江牛しゃぶ宴会 Omi Beef Shabu-shabu.

近江牛涮涮锅 오우미우시 소고기 샤브샤브

Free refills

Hot-pot Vegetables / Noodles
涮锅蔬菜 收尾面 免费续盘
전골 채소 사리면 추가 무료

* Ingredients and plates may vary by season. ※餐具、料理内容会根据当季的食材进行调换。 ※제철 재료에 따라 그릇, 요리가 변경됩니다

近江牛しゃぶセット Set

1 serving **4,480yen** (tax/service excluded) / with All-you-can-drink **6,500 yen** (tax/service included)

◆Assorted appetizers ◆Sashimi ◆Tempura ◆Omi Beef Shabu-shabu ◆Noodles
◆前菜拼盘 ◆生鱼片 ◆天妇罗 ◆近江牛涮涮锅 ◆收尾面
◆모둠 전채 요리 ◆회 ◆튀김 ◆오우미우시 소고기 샤브샤브 ◆사리면

近江牛しゃぶコース Course

1 serving **5,480yen** (tax/service excluded) / with All-you-can-drink **7,500 yen** (tax/service included)

◆Assorted appetizers ◆Seasonal sashimi platter ◆Tempura ◆JOmi Beef Shabu-shabu ◆Noodles ◆Sushi
◆前菜拼盘 ◆时令生鱼片拼盘 ◆天妇罗 ◆近江牛涮涮锅 ◆收尾面 ◆寿司
◆모둠 전채 요리 ◆제철 모둠 회 ◆튀김 ◆오우미우시 소고기 샤브샤브 ◆사리면 ◆초밥

近江牛しゃぶフルコース Full course

1 serving **6,480yen** (tax/service excluded) / with All-you-can-drink **8,500 yen** (tax/service included)

◆Assorted appetizers ◆Deluxe sashimi platter ◆Tempura ◆Omi Beef Shabu-shabu ◆Noodles ◆Deluxe sushi
◆前菜拼盘 ◆上等生鱼片拼盘 ◆天妇罗 ◆近江牛涮涮锅 ◆收尾面 ◆上等寿司
◆모둠 전채 요리 ◆고급 모둠 회 ◆튀김 ◆오우미우시 소고기 샤브샤브 ◆사리면 ◆고급 초밥

The picture is of "Omi Beef Shabu-shabu Full Course."
Four servings are shown for Omi Beef Shabu-shabu.

近江牛しゃぶ三昧コース Zanmai Course

1 serving **7,480yen** (tax/service excluded) / with All-you-can-drink **9,500 yen** (tax/service included)

◆Assorted appetizers ◆Deluxe sashimi platter ◆Vinegared crab ◆Tempura ◆Omi Beef Shabu-shabu ◆Noodles ◆Deluxe sushi
◆前菜拼盘 ◆上等生鱼片拼盘 ◆水煮螃蟹配蟹醋 ◆天妇罗 ◆近江牛涮涮锅 ◆收尾面 ◆上等寿司
◆모둠 전채 요리 ◆고급 모둠 회 ◆삶은 게와 식초 소스 ◆튀김 ◆오우미우시 소고기 샤브샤브 ◆사리면 ◆고급 초밥

(tax and service charges excluded) Prices shown are base prices.Service charges of 10% and sales tax will be added to your bill.
（不含消费税及服务费）标价皆为本体价格。需另外收取 10% 的服务费与消费税。 （세금, 서비스 비용 별도）표시된 가격은 세금이 포함되어 있지 않은 가격입니다.10%의 서비스 비용, 소비세가 별도 추가됩니다.

ずわいかにすき

Queen crab hot pot
雪蟹寿喜锅　바다참게 스키야키

Free refills
Hot-pot Vegetables / Noodles
涮锅蔬菜 收尾面 免费续盘
전골 채소 사리면 추가 무료

* Ingredients and plates may vary by season.　※餐具、料理内容会根据当季的食材进行调换。　※제철 재료에 따라 그릇, 요리가 변경됩니다

The picture is of "Crab Hot Pot Zanmai Course."
Four servings are shown for queen crab hot pot and vinegared crab.

ずわいかにすきセット Set
| 1 serving **4,480yen** (tax/service excluded) ／ | with All-you-can-drink **6,500 yen** (tax/service included)

◆Assorted appetizers ◆Sashimi ◆Tempura ◆Queen crab hot pot ◆Noodles
◆前菜拼盘 ◆生鱼片 ◆天妇罗 ◆雪蟹寿喜锅 ◆收尾面
◆모둠 전채 요리 ◆회 ◆튀김 ◆바다참게 스키야키 ◆사리면

ずわいかにすきコース Course
| 1 serving **5,480yen** (tax/service excluded) ／ | with All-you-can-drink **7,500 yen** (tax/service included)

◆Assorted appetizers ◆Sashimi ◆Crab tempura ◆Crab Gratin ◆Queen crab hot pot ◆Noodles
◆前菜拼盘 ◆生鱼片 ◆螃蟹天妇罗 ◆焗螃蟹 ◆雪蟹寿喜锅 ◆收尾面
◆모둠 전채 요리 ◆회 ◆게살 튀김 ◆게살 그라탱 ◆바다참게 스키야키 ◆사리면

ずわいかにすきフルコース Full course
| 1 serving **6,480yen** (tax/service excluded) ／ | with All-you-can-drink **8,500 yen** (tax/service included)

◆Assorted appetizers ◆Sashimi ◆Crab sashimi ◆Crab tempura
◆Crab Gratin ◆Queen crab hot pot ◆Noodles
◆前菜拼盘 ◆生鱼片 ◆螃蟹生鱼片 ◆螃蟹天妇罗 ◆焗螃蟹 ◆雪蟹寿喜锅 ◆收尾面
◆모둠 전채 요리 ◆회 ◆게살 회 ◆게살 튀김 ◆게살 그라탱 ◆바다참게 스키야키 ◆사리면

ずわいかにすき三昧コース Zanmai Course
| 1 serving **7,480yen** (tax/service excluded) ／ | with All-you-can-drink **9,500 yen** (tax/service included)

◆Assorted appetizers ◆Sashimi ◆Crab sashimi ◆Vinegared crab ◆Crab tempura ◆Crab Gratin ◆Queen crab hot pot ◆Noodles
◆前菜拼盘 ◆生鱼片 ◆螃蟹生鱼片 ◆水煮螃蟹配蟹醋 ◆螃蟹天妇罗 ◆焗螃蟹 ◆雪蟹寿喜锅 ◆收尾面
◆모둠 전채 요리 ◆회 ◆게살 회 ◆삶은 게와 식초 소스 ◆게살 튀김 ◆게살 그라탱 ◆바다참거 스키야키 ◆사리면

てっちり

Tecchiri
河豚火锅　복지리

* Ingredients and plates may vary by season.　※餐具、料理内容会根据当季的食材进行调换。　※제철 재료에 따라 그릇, 요리가 변경됩니다

てっちりセット Set
| 1 serving **5,480yen** (tax/service excluded) ／ | with All-you-can-drink **7,500 yen** (tax/service included)

◆Parboiled and thinly sliced pufferfish skin ◆Tessa (sashimi of pufferfish) ◆Tecchiri (pufferfish hot pot)
◆Rice porridge ◆Komono (pickles)
◆炸烫河豚 ◆河豚刺身 ◆河豚火锅 ◆河豚杂粥 ◆香物
◆데친 복어 껍질 ◆복어 회 ◆복지리 ◆마무리 죽 ◆절임

てっちりコース Full course
| 1 serving **6,480yen** (tax/service excluded) ／ | with All-you-can-drink **8,500 yen** (tax/service included)

◆Parboiled and thinly sliced pufferfish skin ◆Tessa (sashimi of pufferfish) ◆Fried pufferfish
◆Tecchiri (pufferfish hot pot) ◆Rice porridge ◆Komono (pickles) ◆Dessert
◆炸烫河豚 ◆河豚刺身 ◆炸河豚鱼块 ◆河豚火锅 ◆河豚杂粥 ◆香物 ◆甜点
◆데친 복어 껍질 ◆복어 회 ◆복어 튀김 ◆복지리 ◆마무리 죽 ◆절임 ◆디저트

てっちり三昧コース Zanmai course
| 1 serving **7,480yen** (tax/service excluded) ／ | with All-you-can-drink **9,500 yen** (tax/service included)

◆Parboiled and thinly sliced pufferfish skin ◆Tessa (sashimi of pufferfish) ◆Fried pufferfish ◆Grilled pufferfish
◆Tecchiri (pufferfish hot pot) ◆Rice porridge ◆Komono (pickles) ◆Dessert
◆炸烫河豚 ◆河豚刺身 ◆炸河豚鱼块 ◆烤河豚 ◆河豚火锅 ◆河豚杂粥 ◆香物 ◆甜点
◆데친 복어 껍질 ◆복어 회 ◆복어 튀김 ◆복어 구이 ◆복지리 ◆마무리 죽 ◆절임 ◆디저트

The picture is of "Tecchiri Full Course."
Two servings are shown for tecchiri.

(tax and service charges excluded) Prices shown are base prices.Service charges of 10% and sales tax will be added to your bill.
（不含消费税及服务费）标价皆为本体价格。需另外收取 10% 的服务费与消费税。　（세금, 서비스 비용 별도）표시된 가격은 세금이 포함되어 있지 않은 가격입니다.10%의 서비스 비용, 소비세가 별도 추가됩니다.