

たまごに関する

日本人は1人の1日あたりの玉子の消費量は、1個から2個
これと1年『365日』に換算すると365個以上の玉子食を1たはず。
たまごのタンパク質は、すべての食品のなかでも

最も質的に優れています。

それは、タンパク質をつくろうとて大切な「必須アミノ酸」
がバランスよく含まれているからです。「メチオニン」は
必須アミノ酸の一種で、動物性タンパク質のなかでは玉子に
非常に多く含まれています。

このメチオニンが癌予防に大きな働きをします。

また、**ビタミンA**、**B2**、**E**、**カロチン**などの**ビタミン類**も豊富です。
なかでも**ビタミンA**や**カロチン**などは、

癌がんを抑える作用のあることが研究の結果わかってきています。

がん予防に不可欠なメチオニンと**ビタミン類**を含むたまごを食べて、

健康な細胞を癌から守りおこよう。

厚

焼きたての厚焼玉子

EDO egg



EDO style omelette \$ 48

厚焼玉子 【きのこ】

雜菌厚玉子

Omelette with mushroom \$ 58

厚焼玉子 【うに】

海膽厚玉子

Omelette with sea urchin \$ 80

厚焼玉子 【チーズ】

芝士厚玉子

Omelette with cheese \$ 58

厚焼玉子 【かに】

蟹肉厚玉子

Omelette with crab meat \$ 68

厚焼玉子 【えび】

河蝦厚玉子

Omelette with shrimp \$ 58

Photo are for reference only 相片只供參考



サラダ Salad

沙律

冷しとあじ

凍蕃茄

きつち芋水菜サラダ

紅甘薯水菜沙律
〔麻汁風味〕

牛肉焼きサラダ
牛肉沙律〔韓風味〕



Minced beef salad (Korean style) \$ 92

海鮮サラダ

海鮮沙律



Seafood salad \$ 92



Cold tomato salad \$ 54

吞拿魚温泉玉子サラダ

吞拿魚温泉玉子沙律



Tuna and onsen egg salad \$ 138



Sweet potato Mizuna salad with sesame sauce \$ 65



サラダ Salad 沙律



Soft shell crab salad \$ 82

ソフトシェルカニサラダ
軟殼蟹沙律



Pumpkin salad \$ 54

かぼちやサラダ
南瓜沙律



Octopus salad (European style) \$ 82

たこのマリネ
八爪魚沙律



The Yuu salad \$ 62

遊サラダ
一遊沙律

Plus 10% Service Charge 加一服務費



串燒
Grilled
串燒

活鰻燒

鹽燒活鰻 [一串]

Grilled fresh eel

\$ 68

和牛燒

燒和牛串 [一串]

Grilled deluxe beef

\$ 76

牛舌鹽燒

牛舌 [一串]

Grilled ox tongue

\$ 48

車海老天然鹽燒

天然鹽燒大蝦 [一串]

Grilled king prawn

\$ 78



鹽燒活鰻 [一串]
Grilled fresh eel



燒牛舌 [一串]
Grilled ox tongue



燒和牛串 [一串]
Grilled deluxe beef



天然鹽燒大蝦 [一串]
Grilled king prawn

所有串燒均為一串。
All skewers are one stick.



串焼
き
Grilled
串焼

豚肉とアスパラ巻き 

豚肉露苳串 [一串] Grilled pork w/ asparagus \$ 38

豚肉とミニトマト焼 

豚肉車厘茄串 [一串] Grilled pork w/ mini tomato \$ 38

うすらの卵焼 

鶴春蛋串 [一串] Grilled quail egg \$ 22

ラム, チョップ 

焼羊扒 [每件] Grilled lamp chop \$ 68



鶴春蛋串 [一串]
Grilled quail egg



豚肉露苳串 [一串]
Grilled pork w/ asparagus



豚肉車厘茄串 [一串]
Grilled pork w/ mini tomato



焼羊扒 [每件]
Grilled lamp chop

Photo are for reference only 相片只供參考



串燒
Grilled
串燒

- 鶏、手羽串焼

鶏中翼 [一串] Grilled chicken wing \$ 25
- 鶏軟骨焼

鶏軟骨 [一串] Grilled chicken soft bone \$ 22
- 朝挽鶏のつくね

免治鶏肉串 [一串] Grilled minced chicken \$ 25
- 鶏もも肉焼

鶏肉串 [一串] Grilled chicken meat \$ 25
- 鶏肉焼 [金山寺みそ]

香蔥金山寺鶏肉 [一串] Grilled chicken w/spring onion and miso \$ 28
- 鶏肉ねぎ串

鶏肉京蔥串 [一串] Grilled chicken w/ spring onion \$ 25
- 鶏肉と明太子焼

鶏肉明太子串 [一串] Grilled chicken w/ cod fish roe \$ 26
- 車海老と鶏皮巻

焼鶏皮蝦 [一串] Grilled prawn roll w/ chicken skin \$ 78
- 塩焼白金豚肉

鹽焼白金豚肉 [一串] Grilled Japanese pork \$ 42
- イ力丸焼

汁焼日本魷魚 [原隻] Grilled squid w/teriyaki sauce \$ 120



焼鶏皮蝦 [一串]
Grilled prawn roll w/ chicken skin



鶏肉香蔥金山寺 [一串]
Grilled chicken w/ spring onion and miso



汁焼日本魷魚 [原隻]
Grilled squid with teriyaki sauce

所有串燒均為一串。
All skewers are one stick.

肴

おつまみ Snack 小食

たこの酢の物
八爪魚醋物



Octopus in vinegar \$ 48

軟骨揚げ
揚軟骨



Deep-fried chicken soft bone \$ 48

とんかつ
炸豬扒



Deep fried pork chop \$ 86

もろ胡瓜
脆胡瓜



Cucumber with miso \$ 45

チーズとウレ
の海苔卷
揚海苔芝士海膽卷



Deep fried cheese w/
sea urchin seaweed roll \$ 68

肴

おつまみ Snack 小食

温泉玉子
温泉玉子



Onsen egg \$ 22

若鶏のカラアゲ
一蔥ソースかけー
炸雞香蔥汁



Fried chicken in spring onion sauce \$ 68

银杏塩焼
鹽焼银杏



Grilled salty ginkgo nut \$ 46

揚げだい豆腐
上湯揚豆腐



Deep-fried bean curd in soup \$ 45

蟹クリームコロツケ
蟹肉忌廉



Crab croquette \$ 68

Photo are for reference only 相片只供參考

肴

おつまみ Snack 小食

辛辣味噌冷ヤッコ
辣面豉豆腐凍



Spicy miso w/ cold bean curd \$ 38

明太子焼き

鐵板明太子
Teppanyaki cod roe \$ 98



Pork dumpling \$ 46

ギョーザ
餃子



Deep fried cheese w/ basil \$ 68

チーズフライ
香炸芝士



Toyo roll \$ 68

東洋卷
東洋卷

肴

おつまみ Snack 小食

川海老の唐揚げ
塩酥清流河蝦



Deep fried river shrimp \$ 60

もちチーズ焼
揚芝士年糕



Deep fried rice cake w/ cheese \$45

浅塩サケとろふ
三文魚魚鬆豆腐凍



Minced salmon on cold bean curd \$ 42

山芋たたくとろかけ
吞拿魚脯山芋



Minced TORO with yam \$ 88

焼茄子
焼茄子伴金山寺味噌
焼茄子伴金山寺味噌



Grilled eggplant with Kinzaji-miso \$ 68

Plus 10% Service Charge 加一服務費

肴

おつまみ Snack 小食

炙り鮭胡麻一ソースかけ

火焰三文魚「麻汁風味」



Light burn salmon w/ sesame sauce \$ 78

漬物三点もり合せ

漬物盛合三點

Assorted Japanese pickled \$ 88

桜之びの唐揚げ

揚櫻花蝦



Deep fried sakura shrimp \$ 88

平目の唐揚げ柚子風味

揚比目魚「柚子風味」



Deep fried flatfish with citron sauce \$ 88

旬の鮮魚

ご希望に応じて宴会メニューをご用意しております。

お気軽に係りまでお申し付けください。





新鮮お刺身
Sashimi
刺身

日本直送

本おくら【あが身】

赤吞拿魚 Tuna \$ 180

甘エビ

甜蝦 Sweet shrimp \$ 75

牡丹エビ
牡丹蝦



Botan shrimp \$ 120

本おくら刺身
日本吞拿魚腩



Otoro sashimi \$ 450

日本直送

うに
海膽



Sea urchin (50g) \$ 320
Sea urchin (100g) \$ 568

うに

加拿大海膽
Sea urchin \$ 280
【Canada】



新鮮お刺身

Sashimi 刺身

赤貝

赤貝 Ark shell \$ 120

鮭

鮭魚 Salmon \$ 76

たこ

八爪魚 Octopus \$ 72



Seasonal fish tataki \$ 280

旬の魚たたき
季節魚 Tataki



Sliced white fish served with
vineger sauce \$ 220

白身魚の薄造り
白身魚薄切



Tuna Tataki w/citron sauce \$ 180

本おくらたたき
吞拿魚 Tataki
【自家製柚子汁】



Scallop (2pcs) \$ 150

生ほたて
帆立貝【两只】

Photo are for reference only 相片只供參考



新鮮お刺身 Sashimi 刺身

刺身5点盛り合わせ

刺身五點



Assorted sashimi 5 kinds \$ 280

特 刺身5点盛り合わせ
刺身盛合五點



Deluxe Assorted sashimi 5 kinds \$ 400

刺身7点盛り合わせ

特 刺身盛合七點



Deluxe Assorted sashimi 7 kinds \$ 680

和

の空間で楽しむ『京都の町屋』

多く揃えました、美味しい肴に、旨い酒をお楽しみください。
旬の素材を活かした料理を楽しめる、こだわりの日本酒、焼酎も
熱々焼きたての厚焼玉子と自慢の手作り串焼きに、





にぎり寿司
Sushi 寿司

アボカト手巻き

牛油果蟹肉手巻 Crab meat w/ avocado hand roll \$ 38

白身魚手巻き

白身魚柚子手巻 White fish w/ pomelo hand roll \$ 40

葱とろ手巻き

香葱吞拿魚手巻 Minced tuna w/ spring onion hand roll \$ 80



お好みの寿司がございましたら
スタッフまでお尋ねください。

If choice is not shown, please ask
our staff for full selections.

如有其他喜歡款式請向職員查詢

【おちかせ六カン】
寿司6件



Deluxe chef's platter(6 pcs) \$ 140



にぎり寿司
Sushi
寿司

お好みの寿司がございましたら
スタッフまでお尋ねください。
如有其他喜歡款式請向職員查詢

「おまかせ十カン」
寿司
10
件



Chef's platter(10 pcs) \$ 240

オス 【デラックス十カン】

特上寿司10件 Deluxe chef's platter(10 pcs) \$ 380

とろ、赤身、牡丹イビ、赤貝、ホタテ
吞拿鱼腩、赤身、牡丹蝦、赤貝、帆立貝等等...
Flatty toro, red tuna, botan shrimp, ark shell, scallop, etc...



Avocado crabmeat sushi roll \$ 86

「蟹肉いっぱい入り」
アボカト巻
蟹肉牛油果卷

葱とろ巻
香蔥吞拿魚卷



Minced tuna w/ spring onion sushi roll \$ 170

Plus 10% Service Charge 加一服務費



千子ミ

Eggcake

薄餅



旬菜の千子ミ

韓風荀菜煎薄餅【韓風味】

Fried vegetable eggcake (Korean style)

\$ 58

蟹肉の千子ミ

蟹肉煎薄餅【韓風味】

Fried crabmeat eggcake (Koeran style)

\$ 86

帆立の千子ミ

鮮帶子薄餅【韓風味】

Fried scallops eggcake (Korean style)

\$ 72

櫻花蝦の千子ミ

櫻花蝦薄餅【韓風味】

Fried sergestid shrimp eggcake (Korean style)

\$ 72

美女への道を指南する本も各種出版された。

江戸時代には、大型の鏡や化粧品が大量に生産され、

庶民の女性たちだっておしゃれしたくなるのは当たり前。

食べる心配がなくなり、生活が安定すれば、

江戸の美人、パリの美人 一八一三年



楽しい
その他
Other
其他

海鮮茶壺湯
海鮮土瓶蒸し



Seafood soup in tea pot \$ 70

鶏肉土瓶蒸し

雞肉茶壺湯

Chicken soup in tea pot

\$ 56

みそ汁 『豚汁』

豚肉麵豉湯

Pork miso soup

\$ 30

あさり汁

蜆麵豉湯

Clam miso soup

\$ 30

あさりの清酒蒸し

清酒煮蛤蜊石頭湯

Clams with sake in stone pot

\$ 118

鉄板炒菌菇
鐵板炒雜菜



Teppanyaki mushroom \$ 72

鉄板炒菜

鐵板炒雜菜

Teppanyaki vegetable \$ 78



もの Meat 肉類

牛肉の煮込み

田舎煮牛肉 [紅酒風味]

[赤ワイン風味]



Stewed beef with red wine sauce \$ 78

牛カルビ炒め

奄地牛肉焼



Teppanyaki beef \$ 148

和牛の鉄板焼

A4 和牛鐵板焼



Teppanyaki A4 wagyu (150g) \$ 340

豚肉と野菜石頭炊き

柚子豚肉石頭湯



Pork with vegetable soup in hot pot \$ 88

牛肉豆腐玉子とじ

滑蛋牛肉豆腐鐵鍋煮



Beef with egg and bean curd in hot pot \$ 80

Photo are for reference only 相片只供參考



海の幸

Seafood 海鮮

あさりの香草焼
道湖浅蜷鉄鍋焼



Fried clam w/ butter sauce \$ 88

銀だら西京焼
銀鱈魚西京焼



Grilled cod fish w/ black miso \$ 158

帆立のバター焼
鮮帯子牛油焼



Grilled scallop w/ butter sauce \$ 86

旬の魚煮「玉子かけ」
九州直送
季節魚滑蛋煮



Stewed seasonal fish with boiled egg \$ 280

飯

ご飯もの
Rice
飯



Fried eel rice w/ egg in stone pot \$ 98

石焼きうなぎごはん
玉子鰻魚石頭飯



Fried ginger pork w/ rice in stone pot \$ 82

石焼き豚生姜焼
生姜豚肉石頭飯



Fried beef rice in stone pot \$ 86

石焼きカルビごはん
牛肉石頭飯



Fried rice w/ egg in stone pot \$ 60

石焼き玉落ちごはん
窩蛋石頭飯

Plus 10% Service Charge 加一服務費



ご飯もの
Rice
飯

梅茶漬け
梅子茶漬

Plum steam rice serve w/
pot of tea \$ 50

白身魚茶漬け
白身魚茶漬

White fish steam rice
serve w/pot of tea \$ 60

うに炒飯
海膽炒飯



Sea urchin fried rice \$ 120

蟹肉千ヤーハン
蟹肉炒飯



Crab meat fried rice \$ 90

炙け茶漬け
鹽焼三文魚茶漬



Salty grilled salmon , steam rice
serve w/ pot of tea \$ 60



スパゲッティ Spaghetti 意大利粉

カルボナーラ
煙肉忌廉意大利粉



Spaghetti alla carbonara \$ 86

明太子と高菜スパゲッティ

高菜明太子「和風」
意大利粉



Spaghetti with cod roe, mushroom
(Japanese style) \$ 108

牛肉和風スパゲッティ
牛肉意大利粉「柚子風味」



Sliced beef spaghetti with citron sauce \$ 108

Photo are for reference only 相片只供參考



うどん・そば Noodle 麵類

とり肉野菜うどん

雞肉湯烏冬 Chicken and vegetables udon
(或) 蕎麥麵 or soba in soup \$ 76

和牛うどん

和牛湯烏冬 Deluxe beef udon
(或) 蕎麥麵 or soba in soup \$ 180



Vegetables udon or soba in soup \$ 60

野菜うどん (または) 蕎麥麵
野菜湯烏冬 (或) 蕎麥麵

鴨南蛮そば
合鴨湯烏冬 (或) 蕎麥麵



Duck breast udon or soba in soup \$ 78

稲庭うどん [冷 (または) 温 ()]

稲庭烏冬 Inaniwa udon \$ 88
(冷或熱) (Cold or hot)



Cold soba(or)Cold udon \$ 60

せいりそば (または) うどん
凍蕎麥麵 (或) 凍烏冬

懐

かしゝて新しい、ほっと和むちよっと楽しい、

日本の伝統的な風合いに遊ぶ

心を加えみなさまにお届けしたいと、

心からお待ちしております。

