



会席ランチメニュー

11:30 ~ 15:00 (ラストオーダー14:30)



◆ルフトハンザランチ ¥5,600

源氏料理長 桃原廣得がルフトハンザドイツ航空ビジネスクラスの機内食をプロデュース。
これを記念して、日本料理源氏では手軽にスターシェフの味をお楽しみいただける特別メニューをご用意いたしました。

前菜：寿司3種（鮪、鯛、鰻胡瓜巻、がり）蟹黄身揚げ、水菜と貝柱浸し、鰯照焼、はや昆布巻

吸物：海老しん薯、大根、人参、蓬麩、占地、ほうれん草、柚子

すき焼き：牛肉、白菜、葱、焼豆腐、椎茸、蒟蒻、梅人参、三つ葉

温の物：灘蒸しサーモン、百合根、銀杏、菜の花、イクラ

御飯：季節の御飯、赤出し、香の物

デザート：ミニケーキ フルーツ添え

◆季節会席 むらさき ¥8,000

先付：子持昆布、海老旨煮、根芋、菜の花、ラディッシュ

吸物：海老しん薯、大根、人参、蓬麩、占地、青身、柚子

造り：本日の造り三種盛り、あしらい一式

焚合せ：聖護院大根 柚子味噌掛け、鯛焼目、梅人参、富貴

強肴：鰯雪中焼、花蓮根、ふぐ唐揚げ、ずわい蟹、公魚、露の塔

御飯：季節の御飯、赤出し、香の物

デザート：季節のフルーツ盛り合わせ

◆松花堂 ¥4,900

先付、造り2種盛り、口取り、焚合せ、揚物、酢の物、吸物、季節の炊き込み御飯



寿司ランチメニュー

11:30 ~ 15:00 (ラストオーダー14:30)



◆**寿司シェフ東のちらし寿司** **¥3,000**

月～木曜日・お寿司カウンター限定

一の段 お造り、ニの段 ちらし寿司、蒸物、吸物、デザート

◆**にぎり盛り合せ 桐壺** **¥3,800**

先付、にぎり9種、細巻3カン、赤出し、デザート

◆**にぎり盛り合せ 夕霧** **¥4,700**

先付、にぎり9種、細巻3カン、赤出し、デザート

◆**にぎり盛り合せ 玉鬘** **¥6,500**

先付、にぎり9種、細巻3カン、赤出し、デザート

◆**にぎり盛り合せ 特上** **¥8,700**

先付、にぎり9種、細巻3カン、赤出し、デザート

◆**寿司会席 葵** **¥14,000**

先付、造り、焚合せ、焼物、寿司、吸物、デザート

◆**シェフ 東 オリジナル巻き寿司 三種盛合わせ** **¥2,800**

ドラゴンロール (3巻)、スパイシーツナロール (3巻)、カリフォルニアロール (3巻)

◆**セルフスタイル手巻き寿司セット カスタマイズ** **¥4,000**

土・日・祝日限定

お好みに合わせて10種のネタをお客様自身でお作りいただける手巻き寿司セットです

◆**寿司食べ放題 大人 ¥6,400 / お子様 ¥4,000**

金・土・日・祝 限定 (1時間限定)

上記料金に含まれるものは、にぎり約25種、巻寿司約9種、蒸し物、赤出しでございます。

源氏
Genji

会席ディナーコース



月～金：17:30～22:00 (ラストオーダー21:00)
土・日・祝：17:00～22:00 (ラストオーダー21:00)

◆ 季節会席 むらさき ¥8,000

先付：子持昆布、海老旨煮、根芋、菜の花、ラディッシュ
吸物：海老しん薯、大根、人参、蓬麩、占地、青身、柚子
造り：本日の造り三種盛り、あしらい一式
焚合せ：聖護院大根 柚子味噌掛け、鯛焼目、梅人参、富貴
強肴：鱈雪中焼、花蓮根、ふぐ唐揚げ、ずわい蟹、公魚、露の塔
御飯：季節の御飯、赤出し、香の物
デザート：季節のフルーツ盛り合わせ

◆ シェフのおすすめ 北海道会席 ¥16,000

キラキラと宝石のように輝く海の幸。北海道の旬の食材をふんだんに使った心躍る会席です。

先付：数の子松前漬、子持ししゃも黄身揚げ 山葵ソース、烏賊射込寿司 いくら煮詰ソース
粕汁：鮭しん薯、椎茸、大根、人参、馬鈴薯、芹、一味
造り：鯛、鮪、牡丹海老、蟹湯葉包み、生うに、あしらい一式
雲丹鍋：蟹、帆立、車海老、鱈、雲丹ポテト、卷白菜、豆腐、菊菜、占地、えのき茸
強肴：鮭味噌漬 白子ソース、北寄貝醤油焼、小芋、南京、アスパラガス、焼林檎
温の物：ほっけ薯蕷蒸し、銀杏、百合根、くこの実、ほうれん草、山葵、旨出し
御飯：蟹釜飯、赤出し、香の物
デザート：北海道アイス、フルーツ添え

◆ ルフトハンザドイツ航空 スターシェフ記念特別メニュー ¥12,000

前菜：寿司（鯛握り、鮪握り、蟹サラダ巻、がり）、鮭昆布巻、蛤菜の花焼、車海老芝煮
子持ち若布・胡瓜・うずら玉子串打ち
吸物：蟹しん薯、蓬麩、大根、人参、鶯菜、柚子
小鍋：灘仕立て、鱈、水菜、豆腐、針唐辛子
強肴：牛フィレ肉ソテー ペッパーソース、孫芋、茄子、筍、富貴、ミニトマト
御飯：鰻セイロ蒸し、赤出し、香の物
デザート：季節のフルーツ盛り合わせ

◆ 季節会席 雅 ¥20,000

旬の高級食材を活かした本会席です。
料理長 桃原廣得が織り成す季節の味覚を存分にお楽しみ下さい。

先付：三宝柑釜 黄身酢掛け、鮑蒸煮、子持ち若布、根芋、菜の花、鯛蕪柚子味噌掛け、芹、くこの実
吸物：ふぐ白子黄身揚げ みぞれ仕立て、芽葱、露生姜
造り：鯛松皮、とろ、平目、生雲丹、烏賊、あしらい一式
焚合せ：きんきの煮付け、米茄子、九条葱、木の芽
強肴：赤甘鯛若狭焼、孫芋、筍、梅人参、富貴
温の物：たらば蟹小鍋仕立て、巻白菜、椎茸、水菜、豆腐、えのき
酢の物：ふぐ湯引き おろし和え、浅葱、旨酢ジュレ、防風
御飯：ふぐ雑炊、香の物
デザート：季節のフルーツ盛り合せ

◆ ふぐ鍋コース ¥25,500

冬の醍醐味である最高のふぐを料理長が腕をふるってご用意いたします。
先付から最後の雑炊まで冬の味覚を存分にお楽しみください。

先付：ふぐ湯引き
造り：ふぐてっさ
焼物：白子 一味焼と塩焼
揚物：ふぐ唐揚げ
台物：てっちり鍋
御飯：ふぐ雑炊、香の物
デザート：メロン、苺、洋梨、巨峰、柿、ブルーベリー

◆ 寿司会席シェフのおすすめ 葵 ¥14,000

先付 : 子持若布、海老旨煮、根芋、菜の花、黄身酢

造り : 本日の造り三種盛り、あしらい一式

焚合せ : 聖護院大根 柚子味噌掛け、鯛焼目、梅人参、富貴

焼物 : 鱒味噌漬、花蓮根

にぎり寿司 : 剣烏賊、とろ、車海老、季節の白身、煮穴子、季節の昆布、生蛸、巻き物

吸物 : 蟹しん薯、蓬麩、大根、人参、青身、柚子

デザート : 季節のフルーツ盛り合わせ