Dinner

一品料理
A la Carte

季節の小鉢 Seasonal Dish

柿と春菊と生ハムの白和え
Mashed Tofu Salad with Persimmon, Chrysanthemum and Prosciutto ¥1,000

海老芋の唐揚げ 黒七味添え
Deep-Fried Shrimp Taro with Black Shichimi Pepper ¥900

わかさぎと金時人参の南蛮漬け
Fried Wakasagi Smelt with Kintoki Carrots Marinated in Sweet Vinegar Sauce ¥900

あん肝の山椒煮
Monkfish Liver Simmered with Japanese Pepper ¥1,200

大粒なめことワサビ菜の柚子浸し
Nameko Mushrooms and Wasabi Greens in Yuzu Broth ¥900

聖護院蕪とちぢみ法蓮草の肉味噌がけ
Turnip and Grilled Spinach with Meat Miso Sauce ¥1,000

海老真丈の蓮根挟み揚げ お椀仕立て
Deep-Fried Lotus Root with Shrimp Ball Sandwiches, Topped with a Thickened Sauce ¥1,200

豆皿五品盛り合わせ
Seasonal Small Plates 5 kinds ¥2,300

サラダ Salad

富士サーモンといちじくと胡桃のサラダ
Salmon, Fig and Walnut Salad ¥2,400

合の定番 Gou Classic Dish

だし巻玉子（プレーン）
Japanese Rolled Omelet - Plain ¥1,000

カニ入りだし巻玉子
Japanese Rolled Omelet with Crabs ¥2,400

薬味たっぷり冷奴
Chilled Tofu with Lots of Condiments ¥800

豆腐と茄子と餅の揚げ出し
Deep-Fried Tofu, Eggplant and Rice Cake in Broth ¥1,200

大山鶏手羽のスパイシー唐揚げ（2 本）
Spicy Fried Chicken Wings - 2 Pieces ¥800

メンチカツ（1 個）
Minced Meat Cutlet - 1 Piece ¥650

おつまみローストビーフ
Roast Beef with Horseradish ¥1,400

鰻と舞茸の玉子とじ
Eel and Maitake Mushroom Simmered with Eggs ¥800

刺 身 Sashimi

仕立て刺身三点盛り
Assorted 3 Kinds of Sashimi ¥2,000

本マグロ刺身
Bluefin Tuna Sashimi ¥2,400

鮨 Sushi

おまかせ三貫
Sushi 3 Kinds - Chef's Choice ¥1,500

本マグロ三貫
Bluefin Tuna 3 Pieces ¥2,000

炭火焼 Charcoal-Grilled

殻付きホタテ バター醤油
Grilled Scallops with Butter ¥1,500

銀だら西京焼き
Grilled Black Cod Marinated in Miso ¥2,400

国産鰻のタレ焼き
Grilled Eel with Sweet Sauce ¥4,500

国産鰻のタレ焼き（ハーフ）
Grilled Eel with Sweet Sauce（Half Portion） ¥2,500

揚げたて豆腐の炭火焼
Deep-Fried Tofu ¥800

炭 串 焼 Charcoal-Grilled Skewers

合鴨つくね串（パルミジャーノがけ）
Duck Meatball Skewers with Parmigiano ¥700

豚と玉ねぎ串（にんにく味噌添え）
Pork and Onion Skewer with Garlic Miso ¥650

鶏とズッキーニ串（粒マスタード）
Chicken and Zucchini Skewer with Wholegrain Mustard ¥650

鉄板焼 Teppanyaki

黒毛和牛 イチボ 100g
Japanese Wagyu Beef Sirloin Cap - 100g ¥5,500

黒豚とセロリの鉄板餃子（2 個）
Pork and Celery Dumplings - 2 Pieces ¥800

海老と九条ねぎとマコモダケの魚醤炒め
Shrimp, Green Onion and Water Bamboo in Fish Sauce ¥1,800

天ぷら Tempura

天ぷら盛り合わせ五種（海老と野菜）
Assorted Tempura - 5 Pieces（Shrimp and Vegetable） ¥2,400

野菜天ぷら盛り合わせ五種
Assorted Vegetable Tempura - 5 Pieces ¥1,400

海老天 3 本
Shrimp Tempura - 3 Pieces ¥1,500

海老天 5 本
Shrimp Tempura - 5 Pieces ¥2,300

ごはん・麺 Rice & Noodles

レモン素麺
Chilled Lemon Somen Noodles ¥800

キーマカレー
Keema Curry ¥900

本マグロ丼
Bluefin Tuna Rice Bowl ¥2,900

本マグロ丼
Bluefin Tuna Rice Bowl ¥2,900

天 丼
Tempura Rice Bowl ¥1,500

ズワイガニといくらの土鍋ご飯
Clay Pot Rice with Snow Crab and Salmon Roe ¥6,500

ごはん
Rice ¥300

味噌汁
Miso Soup ¥300

自家製甘味 Homemade Desserts

抹茶のティラミス
Matcha Tiramisu ¥650

バニラアイスクリーム 和三盆のかるめ焼
Vanilla Ice Cream with Wasanbon Honeycomb Candy ¥650

甘味盛り合わせ
Assortment of Three Japanese Sweets ¥1,300

当店ではお一人様 800 円のお通し代を頂戴しております
A seating fee of ¥800 per person will be added to your bill.

ディナーコース
Dinner Course

合の定番コース Gou Signature Course ¥9,900

まぐろサンド / 季節のスープ
Tuna Sandwich / Seasonal Soup

季節の豆皿 五点盛り合わせ
Assorted Five Seasonal Small Dishes

仕立て刺身 二種
Assorted Two Kinds of Sashimi

合鴨つくねの炭火焼
Charcoal-Grilled Duck Meatball Skewers with Parmigiano

鮨 三貫
Three Pieces of Sushi

黒毛和牛の鉄板焼 旬野菜添え
Teppanyaki Wagyu Beef with Seasonal Vegetables

キーマカレー or レモン素麺
Keema Curry or Chilled Lemon Somen Noodles

甘味 三種盛り合わせ
Assortment of Three Japanese Sweets

合の特選コース Gou Premium Course ¥15,000

定番コースをベースに、お椀ものを一品加え、
締めのご飯を「鮨」または「季節の土鍋ご飯」へ変更した
特別感のあるコースです。

Based on our Standard Course, this upgraded menu includes a traditional Japanese soup dish and allows you to choose either Sushi or Seasonal Clay Pot Rice for your final rice course.

コース料金にはお通し代が含まれます
The seating fee is included in all course prices.