



四季彩茶寮「旬香」は、日本全国各地より
新鮮な食材を吟撰使用することをモットーとしております。
悪天候などの理由により、未入荷となる場合や
表記された原産地を変更する場合がございます。
予めご了承ください。

四季彩茶寮

旬香

日本料理統括料理長
四季彩茶寮「旬香」
本佛 功一

ビール Beer

生ビール (エビスビール) Draft Beer(Yebisu Beer)	¥ 1,100
アサヒ スーパードライ (中瓶) Beer (Medium Bottle) Asahi Super Dry	1,100
麒麟 ラガー (中瓶) Beer (Medium Bottle) Kirin Lager	1,100
ノンアルコールビール Non Alcoholic Beer	800

ウイスキー Whisky

シングルモルトウイスキー山崎 Single Malt Whisky Yamazaki	¥ 2,200
シングルモルトウイスキー白州 Single Malt Whisky Hakusyu	2,200
イチローズモルト ワインウッドリザーブ Ichiro's Malt Wine Wood Reserve	1,800
竹鶴ピュアモルト Taketsuru Pure Malt	1,600
シングルモルト余市 Single Malt Yoichi	1,600
シングルブレンデッドジャパニーズウイスキー富士 Single Blended Japanese Whisky Fuji	1,300

ワイン Wine

Glass

Bottle

● シャンパン Champagne

ポメリー ブリュット ロワイヤル

Pommery Brut Royal

¥ 2,700 ¥ 16,000

● 白ワイン White Wine

【開業40周年記念ボトル】

NAGANO BLANC

Nagano Blanc / St.Cousair / Japan / Chardonnay

¥ 1,800 ¥ 10,500

シャトーメルシャン 萌黄

Moegi / Kosyu & Chardonnay / Château Mercian / Japan

1,400 8,250

● 赤ワイン Red Wine

【開業40周年記念ボトル】

NAGANO ROUGE

Nagano Rouge / St.Cousair / Japan / Merlot , Cabernet Franc

¥ 1,800 ¥ 10,500

シャトーメルシャン 藍苗

Aiakane / Merlot & Mascat Bailly A / Château Mercian / Japan

1,400 8,250

果実酒 Fruit Wine

山形正宗 とろとろ梅酒

Plum Wine

¥ 800

季節の果実酒

Seasonal Fruit Wine

800

グラス用ミックスドリンクのミネラルウォーター・ソーダは別途¥250を頂戴いたします。

For additional beverage to make Cocktail there will be extra charge.

Mineral Water, Soda For Glass + ¥ 250 .

料金には消費税及びサービス料が含まれております。

All prices include consumption tax and a service charge.

ソフトドリンク Soft Drink



おすすめソフトドリンク

KIMINO りんごスパークリングジュース

¥1,200

Kimino Apple Sparkling Juice

青森県産のりんごと兵庫県産の水のみで作られた雑味が少なくクリアな味わい。

ノンアルコールスパークリングワイン

¥800

Non Alcoholic Sparkling Wine

マンダリンオレンジジュース

各¥700

Mandarine Orange Juice

グレープフルーツジュース

Grapefruits Juice

アップルジュース

Apple Juice

ウーロン茶

Oolong Tea

コカ・コーラ

Coca Cola

ジンジャーエール

Ginger Ale

まるで梅酒なノンアルコール

Plum Juice

ミネラルウォーター

Mineral Water

サンペレグリーノ (イタリア 発泡)

各¥900

S. Pellegrino

アクア パンナ (イタリア 非発泡)

Acqua Panna

料金には消費税及びサービス料が含まれております。

All prices include consumption tax and a service charge.



開業40周年記念ボトル

	一合 180ml	四合瓶 720ml
純米吟醸酒 (岩手県)	¥2,500	¥9,000

Nanbubijin Junmai Ginjo

心地よく広がる吟醸香が特徴で、口に含むと日本酒ならではのお米本来の優しい甘みと、繊細な旨味がやわらかく感じられます。「南部美人 純米吟醸酒」使用。

特別純米酒 (岩手県)	2,200	8,000
-------------	-------	-------

Nanbubijin Tokubetsu Junmai

ふわつとやさしい果実の香りと上品な米の旨みで後味はすっきりとしている特別純米酒。「南部美人 純米吟醸酒」使用。

● 純米大吟醸 Junmai Daiginjo	一合 180ml	四合瓶 720ml
大人の休日 Otona no Kyujitsu (新潟県)	¥2,400	¥8,250

● 純米吟醸 Junmai Ginjo		
幸運 純米吟醸 Kouun (新潟県)		¥8,500
浦霞 禅 Uragasumi Zen (宮城県)		7,700

● 極寒純米 Gokkan Junmai		
加賀鳶 Kagatobi (石川県)		¥4,850

● 本醸造 Honjozo		
大七本醸生もと (福島県)	¥1,300	
Daishichi Honjo Kimoto		

焼酎 Japanese Shochu

● 芋焼酎 Potato Shochu		Glass	Bottle
魔王 Maoh	(鹿児島県)	¥1,700	
佐藤 黒 Sato Kuro	(鹿児島県)	1,400	
AKAYANE 山椒 スピリッツ (鹿児島県)		1,400	
AKAYANE Japanese Pepper Spirit			
富乃宝山 Tomino Houzan	(鹿児島県)	1,000	8,700
崋六 Kiroku	(宮崎県)	900	7,700
● 麦焼酎 Wheat Shochu			
中々 Nakanaka	(宮崎県)	¥900	¥7,700
吉四六 Kicchomu	(大分県)	900	7,700
● 米焼酎 Rice Shochu			
鳥飼 Torikai	(熊本県)	¥900	¥7,700

グラス用ミックスドリンクのミネラルウォーター・ソーダ・緑茶・ウーロン茶

グレープフルーツは別途 ¥250 を頂戴いたします。

ボトル用ミックスドリンクの緑茶・ウーロン茶・グレープフルーツは別途 ¥450 を頂戴いたします。

For additional beverage to make Shochu Cocktail there will be extra charge.
Mineral Water, Soda, Green Tea, Oolong Tea, Grapefruits For Glass + ¥250 ,
Green Tea, Oolong Tea, Grapefruits For Bottle+ ¥450.

酒肴（冷製） Cold Appetizer

造り三種盛り合わせ ￥3,800

Three kinds of Sashimi -bite sized pieces of raw fish

旬香サラダ 1,800

(生ハム・グリルチキン・スモークサーモン)

"Shunka Salad"

Green Salad, Dry Cured ham, Grilled Chicken, Smoked Salmon

チーズ盛り合わせ 1,600

Assorted Cheese

ふぐ皮サラダ 1,500

Pufferfish skin Salad

ふぐ白子の塩辛 1,400

Shiokara (Salted Pufferfish milt)

芋このわた 1,100

Salted Sea Cucumber Guts

ホタルイカの沖漬け 1,050

Salty Small Firefly Squid

漬物盛り合わせ 950

Assorted Japanese Pickles

梅水晶 950

Shark Cartilage Seasoned with Salted Plum

料金には消費税及びサービス料が含まれております。

All prices include consumption tax and a service charge.

酒肴（温製） Hot Appetizer

天麩羅の盛り合わせ ￥2,800

Tempura-Assorted Deep-Fried Fish and Vegetables

蒸し野菜盛り合わせ 1,800

Steamed Vegetables

国産鶏の唐揚げ 1,600

Fried Chicken

鉄板チーズオムレツ 1,600

Cheese Omelette

ホタルイカのいる干し 1,250

Dried Firefly Squid Marinated in Soy sauce

揚げ出し豆腐 1,050

Deep Fried TOFU

だし巻き玉子 950

Traditional Japanese Omelette

茶碗蒸し 950

Steamed Egg Custard

料金には消費税及びサービス料が含まれております。

All prices include consumption tax and a service charge.

炭火焼き Charcoal Grill

肉料理 Meat

★国産牛	フィレ	120g	¥9,450
Japanese Beef	Fillet	80g	6,300

サーロイン	120g	7,900
Sirloin	80g	5,500

国産牛の薄焼き 2,600
Grilled thinly sliced Japanese Beef

牛タンネギ塩焼き 2,300
Grilled Beef Tongue with Salty Green onion Sauce

★銘柄豚(産地はお尋ねください) 2,600
Japanese Branded Pork

★銘柄鶏(産地はお尋ねください) 2,400
Japanese Branded Chicken

豚バラ梅紫蘇・アスパラ巻き 2,100
Salted Plum and Shiso-Japanese basil, Asparagus Wrapped with Pork

★の食材は鉄板焼きでもご利用可能でございます。
You can choose "Teppanyaki" or "Charcoal grilled"
about the dishes marked with "★"

焼き野菜 Vegetable

炭火焼き 鉄板焼き 各¥700
Grilled over charcoal fire or Simple grill with butter

にんにく	椎茸
Garlic	"Shiitake" Mushroom

じゃが芋
Potato

かぼちゃ	玉葱
Pumpkin	Onion

串料理 Skewered food

自家製 地鶏つくね ￥1,350
Stick-shaped Chicken Meat balls

焼き鳥串三種盛り合わせ 1,000
Assorted "YAKITORI"
Chicken thigh, Chicken gizzard, Pieces of Green Onion and Chicken

手羽先 400
"TEBASAKI" Chicken Wings

ねぎま 400
Skewered Pieces of Green Onion and Chicken

鶏もも 400
Chicken thigh

砂肝 400
Chicken gizzard

海鮮料理 Seafood

甘鯛の一夜干し ￥2,300
Dried Overnight Tilefish

いか一夜干し 1,500
Overnight Dried Squid

えいひれ 950
Dried Ray fin

お食事 Meal

鉄板ガーリックライス

Fried Garlic Rice

¥1,350

そば ※温かいそばはご用意がございません。

Chilled "Soba" - Buck Wheat Noodles

1,250

うどん

Wheat Noodles

1,250

梅おにぎり茶漬け

Rice Ball with Salted plum and Japanese Tea

950

お茶漬け各種 鮭／梅／明太子

"Ochazuke" - Rice in Japanese Tea

Salmon, Salted Plum, Mentaiko - Spicy fish Eggs

各900

おにぎり 鮭／梅／明太子／肉味噌

Rice Ball

Salmon, Salted Plum, Mentaiko - Spicy fish Eggs or Miso & Meat mixture

各 400

料金には消費税及びサービス料が含まれております。

All prices include consumption tax and a service charge.