

# Touzan 東山

## 東山

### 前菜

- ・鯛のちまき寿司
- ・京鴨コース 山葵菜 粒マスタード味噌
- ・あおり烏賊水晶 順才 胡瓜 トマト 加減酢
- ・鯉の焼き霜 アンチョビ風味 紫蘇
- ・鳥貝と九条葱のお浸し 切り胡麻

### 煮物椀

鱧葛打ち 胡麻豆腐 いんげん 木の芽

### 造り

澤屋まつもと 守破離(20cc)と共に

- ・天然鯛 鯛塩と酢橘
- ・本鮪 土佐醤油
- あしらい物 山葵

### 焼物

国産牛サーロイン(50g)

または

京都平井牧場より

黒毛和牛「京の牛」フィレ 50g(追加料金¥2,000)

椎茸 万願寺唐辛子 ちり酢

### 鉢物

無花果と鱸の胡麻餡掛け

### 御飯

京丹後 米農家城下より「夢ごこち」と共に

瑞穂出汁巻き玉子 ちりめん山椒煮

香の物三種 赤出汁

### 水物

季の実 レモンゼリー

レモングラニテ

## Touzan

### Appetizer

- Sea bream sushi wrapped in bamboo leaf
- Kyoto duck, wasabi leaf, whole-grain mustard and miso sauce
- Squid, water shield, cucumber, tomato, vinegar sauce
- Par-grilled bonito, anchovy, perilla
- Simmered Japanese cockle and Kujo leek, sesame

### Soup

Poached pike conger eel, sesame tofu, green bean, kinome

### Sashimi

Served with Japanese sake "Shuhari", Sawaya Matsumoto

Sea bream, salt, sudachi

Tuna, soy sauce

Vegetables, wasabi

### Main

Grilled Japanese beef sirloin (50g)

or

Grilled Kuroge-wagyu tenderloin (50g)

From Hirai farm in Kyoto (extra 2,000 JPY)

Shiitake mushroom, Manganji chilli, citrus soy vinegar

### Bowl

Fig and sea bass, sesame sauce

### Rice

With "Yumegokochi" rice from farmer Shirohita in Kyoto

Japanese omelette, braised baby sardines with sansho pepper

Assorted pickles, Red miso soup

### Dessert

Seasonal fruit, lemon jelly

Lemon granité

¥ 10,000

Enjoy with a cup of Japanese sake and a glass of Koshu grape white wine.

日本酒 (盃) と甲州の白ワイン (グラス) と共にお食事をお楽しみください

Kisvin Koshu (Yamanashi) キスヴィン甲州 (山梨県)

Tsukino Katsura "YANAGI", Junmai Ginjo (Kyoto) 月の桂「柳」 純米吟醸 (京都府)

¥1,500

上記の料金を消費税とサービス料(13%)を加算させていただきます。  
市場・天候等の状況により食材が変更になる場合がございます。  
米の産地情報につきましてはスタッフにお問い合わせください。  
アレルギーや不耐性をお持ちの方はご遠慮なくお申し出ください。

Above prices are subject to tax and a 13% service charge.

Menu items may change subject to availability and supply conditions.

Please do not hesitate to let us know if you have any allergy or intolerance.

HYATT REGENCY KYOTO

# Touzan 東山

## 清水

### 前菜

- ・京鴨コース 山葵菜 粒マスタード味噌
- ・あおり烏賊水晶 順才 胡瓜 トマト 加減酢
- ・鰹の焼き霜 アンチョビ風味 紫蘇
- ・鳥貝と九条葱のお浸し 切り胡麻

### 煮物椀

海老真丈 粟麩 順才 いんげん 木の芽

### 造り

鯛 赤身 縞鯨 あしらひ物 山葵

### 強肴

天婦羅「海老2本 穴子 椎茸 万願寺唐辛子」  
レモン 塩  
または  
焼き物「蔵尾ポーク 椎茸 万願寺唐辛子」  
鼈甲餡 粒マスタード

### 鉢物

蓮根饅頭 壬生菜 鼈甲餡 生姜

### 麺物

冷製蕎麦 大根おろし 蕎麦出汁

### 水物

季の実 レモンゼリー  
レモングラニテ

## Kiyomizu

### Appetizer

Kyoto duck, wasabi leaf, whole-grain mustard and miso sauce  
Squid, water shield, cucumber, tomato, vinegar sauce  
Par-grilled bonito, anchovy, perilla  
Simmered Japanese cockle and Kujo leek, sesame

### Soup

Shrimp cake, fu, water shield, green beans, kinome

### Sashimi

Sea bream, tuna, striped jack, vegetables, wasabi

### Main

Tempura – shrimp, conger eel, shiitake mushroom  
Manganji chilli, lemon, salt  
or  
Grilled “Kurao” pork, shiitake mushroom, Manganji chilli  
Amber sauce, whole grain mustard

### Bowl

Lotus root dumpling, mibuna, amber sauce, ginger

### Noodles

Chilled soba noodles, grated radish, soba dashi soup

### Dessert

Seasonal fruit, lemon jelly  
Lemon granité

¥ 7,500

Enjoy with a cup of Japanese sake and a glass of Koshu grape white wine.

日本酒（盃）と甲州の白ワイン（グラス）と共にお食事をお楽しみください

*Kisvin Koshu (Yamanashi)* キスヴィン甲州（山梨県）

*Tsukino Katsura “YANAGI”, Junmai Ginjo (Kyoto)* 月の桂「柳」 純米吟醸（京都府）

¥1,500

上記の料金を消費税とサービス料(13%)を加算させていただきます。  
市場・天候等の状況により食材が変更になる場合がございます。  
米の産地情報につきましてはスタッフにお問い合わせください。  
アレルギーや不耐性をお持ちの方はご遠慮なくお申し出ください。

Above prices are subject to tax and a 13% service charge.

Menu items may change subject to availability and supply conditions.

Please do not hesitate to let us know if you have any allergy or intolerance.

HYATT REGENCY KYOTO

# Touzan 東山

## 寿司会席

### 前菜

- ・京鴨ロース 山葵菜 粒マスタード味噌
- ・あおり烏賊水晶 順才 胡瓜 トマト 加減酢
- ・鰹の焼き霜 アンチョビ風味 紫蘇
- ・鳥貝と九条葱のお浸し 切り胡麻

### 鉢物

無花果と鱸の胡麻餡掛け

### 焼物

銀鱈西京焼き

### 寿司

おまかせ 5 貫

### 凌ぎ

酢橘香る蕎麦

### 寿司

おまかせ 5 貫 赤出汁

### 水物

季の実 レモンゼリー  
レモングラニテ

## Sushi Kaiseki

### Appetizer

Kyoto duck, wasabi leaf, whole-grain mustard and miso sauce  
Squid, water shield, cucumber, tomato, vinegar sauce  
Par-grilled bonito, anchovy, perilla  
Simmered Japanese cockle and Kujo leek, sesame

### Bowl

Fig and sea bass, sesame sauce

### Grilled dish

Grilled miso marinated sablefish

### Sushi platter

Chef's recommended 5 items

### Noodles

Sudachi soba noodles

### Sushi platter

Chef's recommended 5 items with red miso soup

### Dessert

Seasonal fruit, lemon jelly  
Lemon granité

¥ 10,000

Enjoy with a cup of Japanese sake and a glass of Koshu grape white wine.

日本酒（盃）と甲州の白ワイン（グラス）と共に食事をお楽しみください

*Kisvin Koshu (Yamanashi)* キスヴィン甲州（山梨県）

*Tsukino Katsura "YANAGI", Junmai Ginjo (Kyoto)* 月の桂「柳」 純米吟醸（京都府）

¥1,500

上記の料金に消費税とサービス料(13%)を加算させていただきます。  
市場・天候等の状況により食材が変更になる場合がございます。  
米の産地情報につきましてはスタッフにお問い合わせください。  
アレルギーや不耐性をお持ちの方はご遠慮なくお申し出ください。

Above prices are subject to tax and a 13% service charge.

Menu items may change subject to availability and supply conditions.

Please do not hesitate to let us know if you have any allergy or intolerance.

HYATT REGENCY KYOTO

# Touzan

## 東山

### 季節料理

前菜7種盛り  
鰹の焼き霜 アンチョビ風味 紫蘇  
無花果と鱸の胡麻餡かけ  
京鴨ロース煮  
煮物椀  
鱧葛打ち 胡麻豆腐 いんげん 木の芽

- ⑤ 焼き胡麻豆腐  
⑦ 揚げ胡麻豆腐

### Seasonal Selection

Appetizer 7 kinds ¥2,000  
Par-grilled bonito, anchovy, perilla ¥1,000  
Fig and sea bass, sesame sauce ¥1,000  
Braised Kyoto duck ¥2,000  
Soup ¥1,400  
*Poached pike conger eel, sesame tofu, green bean, kinome*

Grilled sesame tofu ¥900  
Fried sesame tofu ¥900

### 東山お勧め料理

和牛フィレ炭焼き 100g  
国産牛サーロイン炭焼き 100g  
国産牛すき焼き  
⑤ 京赤地鶏塩焼き 200g  
⑤ 炭焼玉子 1個分  
出汁巻玉子

### Touzan Selection

Charcoal grilled wagyu beef tenderloin (100g) ¥6,000  
Charcoal grilled Japanese beef sirloin (100g) ¥5,000  
Japanese beef sukiyaki ¥4,000  
Grilled Kyoto chicken with salt (200g) ¥2,500  
Charcoal grilled egg ¥500  
Japanese "dashimaki" omelette ¥800

### 魚料理

造り盛り合わせ 5種  
鱈 幽庵焼き  
銀鱈 西京焼  
天婦羅盛り合わせ  
海老2本、野菜5種

### Seafood Selection

Assorted sashimi 5 kinds ¥3,800  
Grilled soy marinated Spanish mackerel ¥1,800  
Grilled Saikyo miso marinated sablefish ¥3,000  
Assorted tempura ¥1,700  
*Two prawns, five vegetables*

### 野菜料理

- ⑦ 野菜天婦羅盛り合わせ  
⑦ 野菜サラダ  
⑦ 野菜の焚き合わせ  
⑦ 野菜炭焼き

### Vegetable Selection

Assorted vegetable tempura ¥1,500  
Vegetable salad ¥1,000  
Simmered vegetables ¥1,500  
Charcoal grilled vegetables ¥1,500

### 御飯・麺物

- ⑦ 御飯セット (香の物、汁)  
冷製蕎麦  
冷製うどん  
⑤ 地鶏鍋焼き饅頭  
京赤地鶏・玉子・海老・野菜天麩羅

### Rice & Noodle Selection

Rice set (steamed rice, pickles, miso soup) ¥1,200  
Chilled soba noodles ¥1,300  
Chilled udon noodles ¥1,300  
Hot pot style udon noodles ¥2,800  
*Kyoto chicken, egg, prawn, vegetable tempura*

### デザート

- 抹茶アイスクリーム  
⑦ フルーツ盛り合わせ  
禅デザート  
⑦ わらびもち

### Desserts

Matcha ice cream ¥750  
Assorted fruits ¥1,500  
ZEN dessert ¥650  
Warabi-mochi (bracken starch dumpling) ¥700

上記の料金を消費税とサービス料(13%)を加算させていただきます。  
市場・天候等の状況により食材が変更になる場合がございます。  
米の産地情報につきましてはスタッフにお問い合わせください。  
アレルギーや不耐性をお持ちの方はご遠慮なくお申し出ください。  
Above prices are subject to tax and a 13% service charge.  
Menu items may change subject to availability and supply conditions.  
Please do not hesitate to let us know if you have any allergy or intolerance.