

日本料理 **京ざん**

現代の名工として名を馳せる

長島博 制作・監修のもと

創り出す本格的な日本料理の数々を

落ち着いた雰囲気の中でお楽しみください



総料理長 **長島博**
Hiroshi Nagashima

- 2001年 厚生労働大臣表彰
- 2003年 「江戸の名工」受章
- 2008年 「現代の名工」受章
- 2013年 「黄綬褒章」受章
- 2015年 日本食普及の親善大使に就任
- 2016年 クールジャパン・アンバサダーに就任
- 2019年 「旭日双光章」受章

初夏の華京膳

3,800円

Hana-kyozen (Seasonal dishes)

季菜

ブロッコリー豆腐

浅利と水菜の煮浸し

冷やし茶碗蒸し

烏賊手毬寿司

造り

藁焼き鰹のたたき

焼き物

鱈若狭焼

煮物

里芋白煮 そぼろあん

天婦羅

稚鮎 アスパラガス

酢の物

葛打ち鱧 じゅんさい酢

食事

グリーンピースご飯

お碗替わり

鱸の土瓶蒸し

香の物



単品

三種の小鉢

九種の小鉢

グリーンピースご飯

900円

2,500円

3800円





ひつまぶし

Hitsumabushi

薬味、出汁をかけて二度三度とお楽しみいただける料理長自慢の逸品です。

数量限定

黒毛和牛の 牛ひつまぶし

A bowl of rice topped with
Wagyu beef cooked at low temperature

香の物
Pickles

4,200円

ごはんの
糖質オフ
+100円

鰻のひつまぶし

A bowl of rice topped with Superior soy-broiled eel

香の物
Pickles

ご注文から15分程度の調理時間を
いただいております。

4,200円

ごはんの
糖質オフ
+100円

うなぎ

Rice dish with eel

脂の乗った鰻を特製のたれに漬けて、丁寧に焼き上げました。

特上鰻重

A box of rice topped with Superior soy-broiled eel

小鉢、香の物、肝吸い

Small dish, Pickles and Eel liver soup

ご注文から15分程度の調理時間を
いただいております。



5,800円

ごはんの
糖質オフ
+100円

※メニューは季節により一部変更になる場合がございます。

※価格は生鮮食品を除きます。

※ Ingredients may change depending on the season.

※ All prices are including tax.

握り

Nigiri



司

(七貫・巻物ハーフ)

TSUKASA

中とろ、白身、いくら、貝類、光物、穴子、椎茸、鉄火巻、お椀
Medium fatty tuna, White meat fish, Salmon roe, Shell fish, Silver skinned fish, Conger-eel, Shiitake mushroom, Tuna sushi roll, Broth soup

3,300円



銀座寿司幸の伝統を受け継ぐ握り寿司をご堪能ください。



幸

(八貫・巻物ハーフ)

SACHI

中とろ、白身、うに、貝類、光物、穴子、椎茸、車海老、ネギトロ巻、お椀
Medium fatty tuna, White meat fish, Sea urchin, Shell fish, Silver skinned fish, Conger-eel, Shiitake mushroom, Prawn, Minced fatty tuna sushi roll, Broth soup

9,800円



羽

(十二貫)

HANE

中とろ、白身、いくら、貝類、光物、甘エビ、穴子、稚茸、おすすめ4貫、お椀

Medium fatty tuna, White meat fish, Salmon roe, Shell fish, Silver skinned fish, Sweet shrimp, Conger-eel, Shiitake mushroom, Recommended 4 pieces, Broth soup

5,400円



寿

(十二貫)

KOTOBUKI

おすすめ12貫、お椀

Recommended 12 pieces, Broth soup

8,200円

※又二丁は季節により一部変更となる場合がございます。価格は全て税込価格です。
※ Ingredients may change depending on the season. All prices are including tax.

お好みハーフ丼

Selectable Half bowl

5種類のハーフ丼からお好みの丼を
選べる贅沢なセットです。



選べる

ハーフ丼2種と

ミニざるそばのセット

Half bowl & Half bowl with Mini soba noodles set

香の物、味噌汁

w/ Pickles and Miso soup

2,470円

ごはんの
糖質オフ
+100円



選べる

ハーフ丼と

ざるそばのセット

Half bowl with Chilled soba noodles set

香の物、味噌汁

w/ Pickles and Miso soup

1,930円

ごはんの
糖質オフ
+100円

京ぜん特製

ごろごろ野菜豚汁

350円

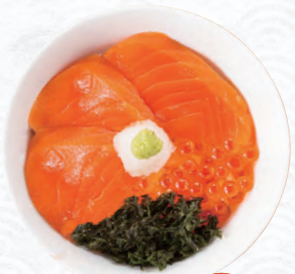
セットメニューの味噌汁は+150円で、
豚汁に変更できます。



お好きな丼をお選びください。

(Please choose bowl)

ハーフサイズ(単品) 1,000円
Single half bowl



お急ぎ

鮭イクラ丼
Salmon & Roe



海老天丼
Tempura



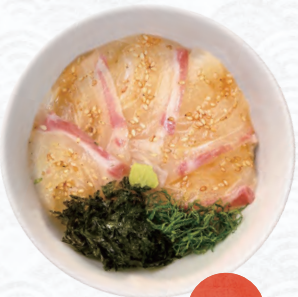
お急ぎ

鮪と鯛の
漬け丼
Marinated Tuna &
Sea bream



SOY MEAT

季節野菜の
大豆ミート丼
Soybean meat &
Seasonal Vegetables
※内容はスタッフにお尋ねください
Please ask our staff for details



お急ぎ

鯛のごまだれ丼
Sea bream &
Sesame sauce

お好みでフルサイズもご注文いただけます。

※メニューは季節により「一部変更」の場合がございます。

※価格は全て税込価格です。

※ Ingredients may change depending on the season.

※ All prices are including tax

天婦羅

Tempura

ほどよい衣が素材を優しく包み込んだ天婦羅です。



数量限定

国産

車海老の天婦羅御膳

Japanese tiger prawns Tempura set

天婦羅(車海老3本・野菜5種)

小鉢、ご飯、香の物、味噌汁

Tempura set (Japanese tiger prawns, Vegetables),

Small dish, Rice, Pickles and Miso soup

3,800円

ごはんの糖質オフ +100円



天婦羅御膳

Tempura set

天婦羅(海老2本・穴子・鱈・野菜5種)

小鉢、ご飯、香の物、味噌汁

Tempura set (Prawns, Conger eel, Sand borer, Vegetables),

Small dish, Rice, Pickles and Miso soup

2,500円

ごはんの糖質オフ +100円

全メニューに+470円/ミニ蕎麦またはうどん(冷たい/温かい)は含まず。
Additional order ~ With mini soba or udon noodles (chilled or hot) ¥470.

※メニューは季節により一部変更となる場合がございます。

※価格は税込価格です。

※ Ingredients may change depending on the season.

※ All prices are including tax.

蕎麦

Soba

香り豊かなお蕎麦と共に食べる揚げたての天婦羅です。



海老天蕎麦

海老天蕎麦

Soba noodles with Tempura (Prawns and vegetables)

海老2本、野菜2種

Prawns (2 pieces), Vegetables (2 kinds)

1,600円

羽田蕎麦

Haneda soba noodles with Tempura (seafoods and vegetables)

穴子、鱧、海苔、椎茸、青唐

Conger eel, Sand borer, Seaweed and Shitake mushroom

1,700円



羽田蕎麦

小海老と三つ葉の かき揚げ蕎麦

Soba noodles with Kakiage
(Deep-fried mixed vegetables and shrimps)

1,700円

野菜天蕎麦

Haneda soba noodles with Tempura (seafoods and vegetables)

野菜5種

Vegetables (5 kinds)

1,700円

すべての蕎麦メニューは、うどんにも変更できます。温かい蕎麦も承ります。
Feel free to substitute udon noodles for soba noodles.

※メニューは季節により一部変更となる場合がございます。価格は全て税込価格です。
※ Ingredients may change depending on the season. All prices are including tax.

一品料理

A-la-carte dishes

箸休めやお酒のおつまみに。

もずく酢

Vinegar-marinated seaweed

500円

お新香盛り

Assorted pickles

600円

茄子の一本漬け

Pickled eggplant

600円

夜の一品

17時から販売いたします。

出汁巻き玉子(大)

Rolled omelet (large size)

850円

出汁巻き玉子(小)

Rolled omelet (small size)

550円

お造り

Sashimi

3種のお造り盛り合わせ

Assorted sashimi

1,500円

焼き物

Grilled dishes

鰻白焼／蒲焼

Broiled eel / without seasoning or Soy-broiled eel

5,300円



出汁巻き玉子(大)



茄子の一本漬け



鰻白焼

蒸し物

Steamed dishes

茶碗蒸し

Steamed egg custard

500円

揚げ物

Tempura (seafoods and vegetables)

野菜天婦羅

Vegetables of Tempura

900円

海老のかき揚げ

Kakijage (Deep-fried shrimps)

1,000円

天婦羅盛り合わせ

Assorted Tempura

1,400円

穴子の一本天婦羅

Conger-eel of Tempura

1,800円

穴子の天婦羅(ハーフサイズ)

Conger-eel of Half Tempura

900円



穴子の一本天婦羅



天婦羅盛り合わせ

※メニューは季節により一部変更となる場合がございます。価格は全て税込価格です。
※ Ingredients may change depending on the season. All prices are including tax.

お飲物

Drink

◆ビール

Beer

華やかな香りと上品なうまみ、
そしてきめ細やかな泡を味わえる上質なビールです。

白穂乃香 (350ml)

Draft Beer SHIRO HONOKA

950円

エビス生ビール 中(410ml)

Draft Beer (Medium size) EBISU

850円

エビス生ビール 小(320ml)

Draft Beer (Small size) EBISU

680円

瓶ビール 中瓶(サッポロ・キリン・アサヒ)

Bottle Beer (Medium size) SAPPORO / KIRIN / ASAHI

850円

羽田空港限定 スカイエール 小瓶

Bottle Beer (Small size) SKY ALE

900円

◆日本酒

Japanese Sake

各一合 190ml

N-8888 純米酒(新潟)

N-8888 Junmai sake (NIIGATA)

770円

純米 京山水(京都)

Junmai Kyosansui (KYOTO)

800円

本醸造 三千盛(岐阜)

Honjozo Michisakari (GIFU)

940円

各三合 300ml

吟醸 水のしらべ(京都)

Ginjo (Premium sake) Mizunoshirabe (KYOTO)

1,050円

純米 魚沼(新潟)

Junmai Unuma (NIIGATA)

1,160円

純米 大吟醸 高清水(秋田)

Junmai Daiginjo Takashimizu (AKITA)

1,570円

陸奥八仙 特別純米(青森)

Mutsuhassen Junmai (AOMORI)

1,800円

❖ 焼酎

Shochu

黒白波(芋)

Kuroshiranami (Potato)

グラス 640円
Glass

ボトル 5,240円
Bottle

銀座のすずめ(麦)

Ginza no suzume (Barley)

グラス 640円
Glass

ボトル 5,240円
Bottle

奄美の杜(黒糖)

Amami no mori (Brown sugar)

グラス 640円
Glass

ボトル 5,240円
Bottle

❖ ウイスキー

Whisky

TOMATIN LEGACY

グラス(シングル) 820円
Glass (Single)

ボトル 8,360円
Bottle

❖ ワイン

Wine

Jacob's Creek わ(白・赤)

Jacob's Creek Wa (Red or White)

グラス 760円
Glass

カラフェ 2,550円
Carafe

ボトル 3,800円
Bottle

❖ ノンアルコール

Non-Alcoholic Beer

サッポロプレミアム

アルコールフリー 小瓶

SAPPORO PREMIUM ALCOHOL FREE (Small bottle)

530円

カットレモン 60円 ミネラル 220円
Cut lemon ウォーター

Mineral water

梅ぼし 110円

Pickled plum

炭酸水 220円

Sparkling water

割用 220円

ウーロン茶

Oolong tea

❖ ソフトドリンク

Soft drink

コーヒーマ(ホット・アイス) 500円

Coffee (hot / iced)

ジンジャーエール 500円

Ginger ale

ウーロン茶 420円

Oolong tea

アップルジュース 500円

Apple juice

コーカ・コーラ 500円

Coca-Cola

オレンジジュース 500円

Orange juice

甘味

Sweets



季節の甘味

Seasonal Sweets

一、北海道ミルクアイス

Hokkaido Milk Ice Cream

300円

二、季節のシャーベット

Seasonal sherbet

300円

三、黒豆きな粉アイス

Iced cream with black soy beans, kinako

300円

五、くずきり

Kuzukiri

400円