

涼



檸檬そうめん御膳

2,000円

Lemon flavored Japanese somen set meal

れもん

出汁氷とレモンの爽やかな酸味が、見た目も味わいも涼し気な夏限定の一品。
しっとり柔らかな冷しゃぶサラダに胡麻ポン酢を添えて。
優しい甘みのとうもろこしご飯とご一緒どうぞ。

※ 料金の表示価格は全て税込み価格です。
※ All prices are including tax.

期間限定

Season's Recommendations

京ぜんのおすすめ

京ぜんが日々研鑽に励む中で、

和食の基本を披露する

一品の数々をご用意いたしました。

夏の三種盛り合わせ

Summer Assortment of Three Small Dishes

900円

夏の九種盛り合わせ

Summer Assortment of Three Small Dishes

2,500円

とうもろこしご飯

Seasonal Corn Rice

380円

豚しゃぶサラダ 胡麻ポン酢

Pork Shabu-Shabu Salad with Sesame Ponzu Dressing

650円

※本日の盛り合わせの内容はスタッフにお尋ねください。

※表記の金額は全て税込価格です。

※Please ask the staff about the contents of today's small dishes.

※All prices are including tax.



夏の華京膳

Hana-Kyozen (Seasonal dishes)

3,800円

季菜

穴子棒寿司

茄子すり流し 長芋

空心菜煮浸し

枝豆腐

お造り

カンパチ

焼物

鱸若狭焼 ズッキーニ煮浸し

冷煮物

里芋蛸 南瓜

天婦羅

メゴチ 谷中生姜 しし唐

酢の物 鰻ざく

冷し鉢 豚しゃぶサラダ 胡麻ぼん酢

食事 どうもろこしご飯

お椀 鱧 順才

香の物

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

Premium Unaju

小鉢、肝吸い、香の物

Small dish, Eel-liver soup and 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。

5,800円

ごはんの
糖質オフ
+100円



特上鰻重御膳

Premium Unaju Set Meal

一の膳 季節の小鉢、造り

二の膳 特上鰻重、肝吸い、香の物

First Tray Seasonal Small Dish, Sashimi

Second Tray Premium Unaju, Eel-liver soup and Pickles

二の膳の特上鰻重はご注文から15分程度の
調理時間をいただいております。

7,700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。

※価格は全税込価格です。

※ 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, Shitake 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, Shitake 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、椎茸、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.

寿司单品

A-la-carte sushi

にぎり寿司(一貫)

Nigiri (1 piece)

お好みのお寿司をご注文頂けます。

勘八

甘海老

煮蛤

小肌

子持昆布

鮓えんがわ

鰯

子持昆布

蛸

いくら

ネギトロ軍艦

江戸前玉子

椎茸

穴子

芽葱

サーモン

鮓

ひも

づけ(赤身の醤油漬け)

活車海老

各500円

各900円

とり貝

赤貝

鱈

つぶ貝

烏賊

うに

北寄貝

昆布メさより

白海老

各1,500円

鮪赤身

ポイル車海老

帆立

各700円

各1,100円

1,700円

大トロ

🌸 卷物 (一本)

Roll sushi

胡瓜

赤身鉄火

トロ鉄火

ネギトロ

かんぴょう

ひもきゅう

トロたく

各 2,600円

たくあん

穴きゅう

穴子太巻

各 700円

各 1,300円

2,400円



椀物

Broth soup

味噌汁 330円

吸物 400円

蛤吸物 700円

その他季節のにぎりをご用意しております。

お気軽にお問合せください。

にぎりは一貫のお値段です。

季節により、種がない場合がございます。

にぎりの大きさは、お気軽にご注文ください。

※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

ミニもりそばのセット

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

もりそばのセット

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)
Single half bowl

1,000円



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。
You can also order the regular size if you prefer.

フルサイズ(単品)
Regular size

2,000円

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・冷たいそばです。
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。
※価格は全税込価格です。
※ 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)

野菜天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



鰻白焼



茄子の一本漬け



出汁巻き玉子(大)

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

Kakage (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。

サッポロ 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 160ml

純米 京山水(京都)

Jummai Kyosansui (KYOTO)

800円

本醸造 三千盛(岐阜)

Honjozo Michisakari (GIJU)

940円

純米 魚沼(新潟)

Jummai Unuma (NIGATA)

1,160円

純米大吟醸 高清水(秋田)

Jummai Daiginjo Takashimizu (AKITA)

1,570円

特別純米 陸奥八仙(青森)

Mutsuhassen Jummai (AOMORI)

1,800円

純米 作穂乃智(三重)

Jummai Zaku Honotomo (Mie)

2,200円

各三合 300ml

❖ 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

Cut lemon

ミネラル
ウォーター 220円

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(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

コカ・コーラ 500円

Coca-Cola

オレンジジュース 500円

Orange juice

❁ 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