



一品料理

A la Carte

季節の一品（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
おまかせ五品盛り合わせ Seasonal Small Plates 5 kinds	¥2,300

サラダ Salad

信州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
鰻と九条ねぎの玉子とじ Eel and Green Onion Simmered with Eggs	¥2,400
自家製ぬか漬け盛り合わせ House-Made Japanese Pickles	¥800

刺身 Sashimi

仕立て刺身三点盛り Assorted Three Kinds of Sashimi	¥2,000
本マグロ刺身 / 中トロ・赤身 Bluefin Tuna Sashimi	¥2,400
鮓 Sushi	
おまかせ三貫 Sushi Three Kinds - Chef's Choice	¥1,500
本マグロ三貫 Bluefin Tuna Three Pieces	¥2,000

炭火焼 Charcoal-Grilled

殻付きホタテ パター醤油 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

串焼 Skewers

合鴨つくね串（バルミジャーノがけ） 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 Charcoal-Grilled

黒毛和牛 イチボあるいはランプ 100g Japanese Wagyu Beef Sirloin Cap or Rump - 100g	¥4,200
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 Assorted Tempura	¥2,400
野菜天ぷら盛り合わせ Assorted Vegetable Tempura	¥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
天 井 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	¥6500
ごはん Rice	¥300
味噌汁 Miso Soup	¥300

自家製甘味 Homemade Desserts

水羊羹 Chilled Red Bean Jelly - Mizuyokan	¥600
抹茶のティラミス Matcha Tiramisu	¥600
和三盆のアイスクリーム Ice Cream made with Japanese Premium Sugar - Wasanbon	¥600
甘味盛り合わせ Assortment of Three Japanese Sweets	¥1,500

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.

Dinner Course

ディナーコース

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

鮓 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「鮓」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.