



箱矢
まつ
子

KABURAYA MATSUI

JUNE SEASONAL PREMIUM KAISEKI MENU (NOVEMBER , 2025)

APPETIZER

Steamed Sea bream with persimmon sauce
– Crown daisy, shredded ginger –

CLEAR SOUP

Oyster and Maitake mushroom soup
– Daikon radish, yuzu peel –

SASHIMI

Kombu-cured scallop, greater amberjack, and tuna belly
– Daikon, shiso, fresh wasabi, Tosa style soy sauce –

SIMMERED DISH

Yellowtail simmered in Saikyo-miso
– Snow peas, brown rice wheat gluten –

GRILLED DISH

Roasted duck breast with apple in sweet vinegar
– Shredded shiso leaf –

DEEP-FRIED DISH

Conger eel and yam Narutomaki-style fritter
– Plum paste –

PALATE CLEANSER

Turnip, Myoga ginger, and deep-fried tofu
– Radish sprouts –

MAIN DISH

Roast Wagyu beef with Kujo green onion and lily bulb sauce
– Lotus root crisp –

SOUP TO FINISH THE COURSE

Red miso soup with tofu and Nameko mushrooms

RICE

Kyoshikibu rice with pickles

DESSERT

Sweet potato terrine

AFTER-MEAL DRINK

Espresso (Passalacqua, Naples) or Sencha green tea (Terashimaya Yahei Store, Uji)

※Ingredients may vary depending on availability.





箱矢
まつ
子

KABURAYA MATSUI

SEASONAL KAISEKI COURSE MENU (NOVEMBER, 2025)

APPETIZER

Steamed Sea bream with persimmon sauce
– Crown daisy, shredded ginger –

CLEAR SOUP

Oyster and Maitake mushroom soup
– Daikon radish, yuzu peel –

SASHIMI

Kombu-cured scallop, greater amberjack
– Daikon, Shiso, fresh Wasabi, Tosa style soy sauce –

SIMMERED DISH

Yellowtail simmered in Saikyo-miso
– Snow peas, brown rice wheat gluten –

PALATE CLEANSER

Turnip, myoga ginger, and deep-fried tofu
– Radish sprouts –

MAIN DISH

Roast Wagyu beef with Kujo green onion and lily bulb sauce
– Lotus root crisp –

SOUP TO FINISH THE COURSE

Red miso soup with tofu and Nameko mushrooms

RICE

Kyoshikibu rice with pickles

DESSERT

Sweet potato terrine

AFTER-MEAL DRINK

Espresso (Passalacqua, Naples) or Sencha green tea (Terashimaya Yahei Store, Uji)

※Ingredients may vary depending on availability.





箱矢
まつい

KABURAYA MATSUI

SEASONAL SHOKADO KAISEKI-ZEN (NOVEMBER, 2025)

APPETIZER

Cauliflower and persimmon dressed with anchovy miso
– Radish sprouts –

SASHIMI

Greater amberjack
– Julienned Daikon, Shiso, fresh Wasabi, Tosa-style soy sauce –

SHOKADO-BENTO

STARTERS

Crown daisy and Maitake mushroom with Dashi soy
Soft-boiled salted egg, turnip tofu
Grilled salmon marinated in Yūan sauce, red and white Namasu (vinegared vegetables)

TEMPURA

Chicken tenderloin, sweet potato, and Shiso leaf
– Tempura dipping sauce –

COLD DISH

Marinated eggplant and yam in vinegar
– Myoga ginger –

SIMMERED DISH

Simmered Spanish mackerel with Ganmodoki tofu fritter and snow peas

SOUP

Red miso soup with Tofu and Nameko mushrooms

RICE

Kyoshikibu rice with pickles

DESSERT

Purple sweet potato madeleine

※Ingredients may vary depending on availability.





箱矢
まつ子

KABURAYA MATSUI

FUKIYOSE COURSE MENU (NOVEMBER ,2025)

APPETIZER

Steamed Sea bream with persimmon sauce
– Crown daisy, shredded ginger –

SASHIMI

Kombu-cured scallop and greater amberjack
– Daikon, Shiso, fresh Wasabi, Tosa-style soy sauce –

SIMMERED DISH

Yellowtail simmered in Saikyo miso
– Snow peas, brown rice wheat gluten –

COLD DISH

Marinated eggplant and yam in vinegar
– Myoga ginger –

TEMPURA

Chicken tenderloin, sweet potato, and Shiso leaf
– Tempura dipping sauce –

RICE

Grilled salmon and kelp rice ball

SOUP

Red miso soup with tofu and Nameko mushrooms

DESSERT

Purple sweet potato madeleine

※Ingredients may vary depending on availability.



DRINK MENU

ドリンクメニュー

日本酒 一合(180ml)

Sake (180ml)

松井酒造（京都府）神蔵・ルリ / 純米大吟醸 ￥1,700 (+tax) ￥1,870
Matsui-Shuzo (kyoto) "KAGURA" "RURI" Junmai-Daiginjo

山本本家（京都府）神聖 超辛口 特別純米原酒 ￥1,100 (+tax) ￥1,210
Yamamoto -Honke (kyoto) Shinsei "CHO-KARAKUCHI" Special Junmai Genshu

山本本家（京都府）神聖・本格辛口 鉄斎/本醸造 ￥750 (+tax) ￥825
Shinsei Honkaku-Karakuchi/Honjyozo

ビール、ウイスキー、ハイボール

Beer, Whisky & High-ball

サッポロラガービール（中瓶） 500ml ￥850 (+tax) ￥935
SAPPORO LAGER Beer

サッポロ黒ラベル（小瓶） 334ml ￥660 (+tax) ￥726
SAPPORO BLACK LABEL Beer

サッポロノンアルコールビール（小瓶） 334ml ￥580 (+tax) ￥638
SAPPORO NON-ALCOHOLIC Beer

神路 ピュアモルト ロック・水割り ￥900 (+tax) ￥990
Kamiji Pure Molto on the rock/water

神路 ピュアモルト ハイ・ボール ￥1,000 (+tax) ￥1,100
Kamiji Pure Molto High-ball

角 ロック・水割り ￥550 (+tax) ￥605
Kaku on the rock/water

角 ハイボール ￥545 (+tax) ￥600
Kaku High-ball

DRINK MENU

ドリンクメニュー

焼酎 Shochu

老松酒造（大分） 麦焼酎 閻魔 ロック/水割り	¥ 650 (+tax) ¥ 715
Barley Shochu Enma on the rock/water	
老松酒造（大分） 麦焼酎 閻魔 ソーダ割り	¥ 800 (+tax) ¥ 880
Barley Shochu Enma with soda water	
三岳酒造（鹿児島） 麦焼酎 三岳 ロック/水割り	¥ 500 (+tax) ¥ 550
Sweet potato Shochu Mitake on the rock/water	
三岳酒造（鹿児島） 麦焼酎 三岳 ソーダ割り	¥ 650 (+tax) ¥ 715
Sweet potato Shochu Mitake with soda water	

梅酒 Ume-shu/plum liquor

神聖・ 梅想い ロック	¥ 650 (+tax) ¥ 715
Shinsei Ume-omoi on the rock	
神聖・ 梅想い ソーダ割り	¥ 800 (+tax) ¥ 880
Shinsei Ume-omoi with soda water	

エスプレッソ・コーヒー、宇治茶、ソフトドリンク Espresso coffee, Kyoto Uji tea, Soft Drink

ジンジャーエール	¥ 400 (+tax) ¥ 440
Ginger ale	
烏龍茶	¥ 300 (+tax) ¥ 330
Oolong tea	
宇治茶 煎茶 朝霧	¥ 500 (+tax) ¥ 550
Uji tea Sencha “ASAGIRI”	
エスプレッソコーヒ（Passalacqua）	¥ 350 (+tax) ¥ 385
Expresso coffe(Passalacqua)	

DRINK MENU

ドリンクメニュー

西田酒造（青森県） Nishida Shuzo (Aomori)
田酒 山廃仕込/特別純米 Denshu Yamahai-jikomi/Tokubetsu Junmai ￥1,200 (+tax) ￥1,320

みちのく青森の銘酒「田酒」の冬季限定商品。

山廃仕込みで定番酒とは違う程よく深みのあるコクと香り、青リンゴのような爽快感のある柔らかな酸とのバランス、そしてジューシーで軽快な飲み口。爛でおすすめです。

A limited winter release of "Denshu," a renowned sake from Michinoku Aomori.

Brewed using the yamahai method, this sake offers a richer depth of flavor and aroma distinct from the standard Denshu. It balances a refreshing acidity reminiscent of green apples with a smooth, juicy, and light mouthfeel. Best enjoyed warm.

国権酒造（福島県） Kokken Shuzo (Fukushima)
国権 てふ/純米酒 Kokken Tefu/Junmai ￥1,350 (+tax) ￥1,485

奥会津の清らかな仕込み水を使用した『てふ』は柔らかく、まさに蝶を連想させるような透明感のある味わい。通常は一回火入れの生詰めタイプですが、限定のしぼりたて生酒タイプです。フレッシュで柔らかく優しい香り、すっきりしたキレ、まろやかな味わいを是非お楽しみください。

Made with the pristine brewing water of Oku-Aizu, "Tefu" offers a soft, delicate flavor with a clarity reminiscent of a butterfly. While it is usually a single-pasteurized Namazume type, this is a limited fresh-pressed Namazake edition.

Enjoy its fresh, gentle aroma, crisp finish, and smooth, mellow taste.

日の出酒造（秋田県） Hinode Shuzo (Akita)
まんさくの花 Mansakunohana Fune-shizuku
槽しずく/純米吟醸生原酒 Junmai Ginjo ￥1,250 (+tax) ￥1,375

上品な香りと、米の旨みを充分活かした純米酒ならではのフレッシュな味わいです。また爽やかで美しい葡萄のような吟醸香があり、まるで白ワインのような味わいに仕上がっています。

This Junmai sake features an elegant aroma and a fresh taste that fully showcases the rich umami of rice. It also has a refreshing and beautifully fruity Ginjo fragrance, reminiscent of grapes, resulting in a flavor akin to white wine.

DRINK MENU

ドリンクメニュー

日本酒 一合(180ml)

Recommended Japanese Sake (180ml)

松井酒造 神蔵 純米大吟醸（冷酒）	¥ 1,700 (+tax) ¥ 1,870
Matsui-Shuzo “KAGURA” Junmai-Daiginjo (Cold)	
神聖 超辛口 特別純米原酒（冷酒）	¥ 1,100 (+tax) ¥ 1,210
Shinsei “CHO-KARAKUCHI” Tokubetsu Junmai (Cold)	
神聖 鉄斎 本格辛口 本醸造（熱燗、冷酒）	¥ 750 (+tax) ¥ 825
Shinsei “TESSAI” Honkaku-Karakuchi Honjyozo (Hot or Cold)	

ビール、ワイン、ハイボール

Beer, Wine, High-ball

サッポロラガービール（中瓶） 500ml	¥ 850 (+tax) ¥ 935
SAPPORO LAGER Beer	
サッポロ黒ラベル（小瓶） 334ml	¥ 660 (+tax) ¥ 726
SAPPORO BLACK LABEL Beer	
サッポロノンアルコールビール（小瓶） 334ml	¥ 580 (+tax) ¥ 638
SAPPORO NON-ALCOHOLIC Beer	
神路 ビュアモルト ハイ・ボール	¥ 1,000 (+tax) ¥ 1,100
SAPPORO NON-ALCOHOLIC Beer	
京都丹波ワイン アッサンブラージュ（Assemblage） 360ml（赤、白）	¥ 2,500 (+tax) ¥ 2,750
KYOTO TANBA Wine “ASSEMBLAGE”	

エスプレッソ・コーヒー、宇治茶、ソフトドリンク

Espresso coffee, Kyoto Uji tea, Soft Drink

エスプレッソ・コーヒー（パッサラクア エルミル）	¥ 350 (+tax) ¥ 385
“PASSALACQUA” Espresso coffee in Naples / Italy	
宇治煎茶 朝霧 450ml	¥ 500 (+tax) ¥ 550
Uji tea Sencha “ASAGIRI”	
コカ・コーラ 160ml	¥ 330 (+tax) ¥ 363
Coca-Cola	