



## Morimoto style WAGYU

Kyoto meat market is where the most delicious Japanese beef aka Wagyu gathers in Japan. Our restaurant pulls the meat directly from trusted and one of the best butcher in Kyoto hand selected by the wagyu specialists together with Chef Masaharu Morimoto.

Morimoto Kyoto is one of a kind restaurant in Morimoto brand where these special WAGYU is served along with Morimoto signature dishes to be called Morimoto style WAGYU!!

### WAGYU Sashimi : お肉のお刺身

**Today's 3 kinds WAGYU sashimi platter** 4,300  
本日の和牛3種お刺身の盛り合わせ

### WAGYU Japanese BBQ : 京都食肉市場からの黒毛和牛ステーキ

<b>Exclusive Harami</b> 近江和牛特選ハラミ	200g	5,500
<b>Short Rib "Kalbi"</b> 黒毛和牛のカルビ	200g	6,000
<b>Prime cut Rib eye</b> 特選和牛リブローズ	200g	8,500
<b>Prime cut Sirloin</b> 特選和牛サーロイン	200g	8,500
<b>Filet mignon</b> 特選和牛フィレ	200g	9,000
<b>Today's 3kinds WAGYU</b> 本日の和牛3種盛り合わせ	200g	7,000

## Morimoto OMAKASE Course

a multi-course tasting menu designed to allow you to experience the essence of morimoto's cuisine

From 10,000

### Cold appetizers : 前菜・冷製

<b>Morimoto all-star</b> 森本オールスター 8 kinds of today's selection	4,800
<b>Tuna toro tartare</b> トロのタルタル guacamole   nori paste   sour cream   wasabi   dashi soy	2,500
<b>Tuna pizza</b> ツナピザ variety of vegetables   anchovy aioli   jalapeno	1,800
<b>Today's carpaccio</b> fish OR wagyu beef 本日のカルパッチョ	1,800
<b>Sashimi tacos</b> 刺身タコス gyoza shell   guacamole   sour cream   vegetables   jalapeno   cilantro	1,200
<b>Toro-sciutto salad</b> 大トロの生ハム風サラダ special salt cured toro   bottarga   seasonable vegetables   olive oil	2,200
<b>Duo WAGYU liver pate</b> 新鮮和牛レバーのパテ nori paste   sour cream   guacamole   caper   tortilla chip	1,600

### Salads : サラダ

<b>House salad</b> ハウスサラダ シトラドレッシング Japanese citrus vinaigrette dressing	1,400
<b>Tempura calamari salad</b> 小イカ天ぷらと季節のサラダ 生姜味噌ドレッシング miso ginger dressing	1,600
<b>Mizuhiki Sashimi salad</b> 海鮮刺身サラダ chef's selection sashimi   soy base house dressing   Caesar dressing	3,800

### Hot appetizers : 前菜・温製

<b>Slow cooked WAGYU tongue</b> 柔らか和牛タン薬味ネギ添え Kujo scallion sauce   Japanese mustard	1,800
<b>Seafood Chijimi pancake</b> 本日の特製チジミ Japanese dashi broth   Jalapeno	1,600
<b>Popcorn shrimp tempura</b> 小エビの天ぷら 2種のアイオリソース wasabi aioli   gochujang aioli   ranch sauce	1,600
<b>Kakuni</b> 豚角煮・お粥添え silkened pork   congee   scallion soy sauce	1,600
<b>Sticky rib</b> 甘辛スペアリブ ito tohgarashi   white scallion   cilantro   hoisin seafood chili sauce	1,600
<b>Oyster foie gras</b> 蒸しガキとフォアグラの照焼きソース uni sea urchin   Morimoto teriyaki sauce	2,200
<b>Foie gras "chawanmushi"</b> フォアグラ茶碗蒸し 治部煮餡 sliced duck   fresh grated wasabi   thickened dashi broth sauce	1,600
<b>Clam chowder</b> 森本クラムチャウダー Morimoto original clam chowder with congee	1,600
<b>WAGYU and Steamed Vegetables</b> 牛肉と温野菜 WAGYU   local vegetables	2,500

### Fish sashimi : お魚のお刺身

<b>Today's 5kinds sashimi platter</b> 本日5種お刺身の盛り合わせ	4,000
<b>Today's 7kinds sashimi platter</b> 本日7種お刺身の盛り合わせ	5,500
<b>Chef's Special sashimi platter</b>	ASK

### Fish entrée : お魚のメインデッシュ

<b>" Toban-yaki " bouillabaisse</b> 陶板焼きブイヤベース	4,500
<b>Lobster three ways</b> ロブスタースリーウェイ butter poached tail   claw tempura   bisque	4,500
<b>Ishiyaki " buri-bap "</b> 石焼ブリビビンバ rice dish prepared tableside in a hot stone bowl	3,000
<b>Steamed whole fish</b> 本日の魚丸蒸し kujo scallion   coriander   fish soy sauce	From 3,500

### Rice/Noodles and Soups : ご飯物/麺類/汁物

<b>Seafood chirashi</b> 海鮮丼	2,200
<b>WAGYU sukiyaki rice</b> 和牛時雨煮土鍋ご飯 山椒風味	2,800
<b>WAGYU Pho</b> 和牛のフォー	1,600
<b>Miso soup</b> お味噌汁	600
<b>Clam miso soup</b> 浅利のお味噌汁	800

### Sushi rolls : 巻き寿司

<b>Spicy Salmon Roll</b> スパイシーサーモン巻き	1,200
<b>Spicy Yellowtail Roll</b> スパイシーハマチ巻き	1,200
<b>Spicy Tuna Roll</b> スパイシーツナ巻き	1,200
<b>Softshell Crab Roll</b> ソフトシェルクラブの天ぷら巻き	1,800
<b>" Takoyaki " Roll</b> たこ焼き巻き	1,200
<b>Shrimp tempura Roll</b> えび天巻き	1,600
<b>Eel and Avocado Roll</b> うなぎアボカド巻き	1,400

Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness