

昼のコース Lunch Set Menu

April 1 ~ April 27 2021

11:30 - 14:00



Lunch 6,800

先付
Appetizer

造り二種
Sashimi two kinds

二段重ね弁当
Bento box

温の物
Seasonal hot dish

御飯 留椀 香の物
Rice, red miso soup, pickles

甘味
Dessert

Lunch 9,300

先付
Appetizer

椀物
Soup

造り二種
Sashimi two kinds

焼八寸
Grilled Dish "Hassun"
焼き物をメインに料理長がご用意する季節の味覚をお楽しみください。
Chef's hand selected dishes

温の物
Seasonal hot dish

御飯 留椀 香の物
Red miso soup

甘味
Dessert

Lunch 11,800

うすい豆腐 いくら 海老あられ揚げ
紅芯大根 わらび 旨出汁ゼリー
Green peas tofu, salmon roe, deep fried shrimp
Red radish, bracken

海老真丈
筍 椎茸 ごごみ 独活 木の芽
Japanese consommé
Prawn dumpling, bamboo shoot, shiitake mushroom

造り三種
Sashimi three kinds

焼八寸
Grilled Dish "Hassun"
焼き物をメインに料理長がご用意する季節の味覚をお楽しみください。
Chef's hand selected dishes

和牛照焼き 筍 タラの芽
Grilled Wagyu beef, bamboo shoot

桜蒸し
鯛白扇揚げ 筍木の芽焼き 百合根 銀餡
Sakura rice, deep fried sea bream, grilled bamboo shoot
Lily bulb, thin starchy sauce

御飯 留椀 香の物
Rice, red miso soup, pickles

甘味
Dessert

表示料金には税金・サービス料が含まれます。
メニュー内容は、仕入れ状況により変更の場合がございますのでご了承ください。
食物アレルギーなど、お食事に特別なご要望があるお客様はスタッフまでお申し付けください。
Prices inclusive of taxes and service charge.
If you have any special dietary needs or food allergies, please let us know.
Please note that menus may be subject to change due to market availability.

京の米老舗 八代目儀兵衛の「川梅」オリジナルブレンド米（国産）をご用意いたします。
Rice served here is special blended rice from the Hachidaime Gihey rice company in Kyoto.