

夜のコース Dinner Set Menu

April 1 ~ April 27 2021

17:30 - 21:00



Dinner 15,000

湯葉豆腐 うすい豆すり流し
車海老 ホタルイカ キャビア 紅芯大根 菜の花
Yuba tofu, ground beans soup
Prawn, firefly squid, caviar, red radish

桜餅見立て
油目あられ揚げ 筍 ごとみ 椎茸 独活 桜花
Japanese consomme
Sakura rice, deep fried greening, 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

桜海老 芹かき揚げ タラの芽 行者にんにく
絹巻素麺
Deep fried sakura shrimp and dropwort, alpine leek
Somen noodles

蛤 帆立小鍋仕立て
筍 生若布 木の芽
Clam, scallop, bamboo shoot, raw seaweed

御飯 留椀 香の物
Rice, red miso soup, pickles

甘味
Dessert

Dinner 18,800

湯葉豆腐 うすい豆すり流し
車海老 ホタルイカ キャビア 紅芯大根 菜の花
Yuba tofu, ground beans soup
Prawn, firefly squid, caviar, red radish

桜餅見立て
油目あられ揚げ 筍 ごとみ 椎茸 独活 桜花
Japanese consomme
Sakura rice, deep fried greening, 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

稚鮎天麩羅 タラの芽 行者にんにく
絹巻素麺
Young sweetfish tempura, alpine leek
Somen noodles

香川県産オリーブ牛すき焼き 筍 芹
Kagawa olive beef sukiyaki, bamboo shoot, dropwort

桜海老 筍御飯
留椀 香の物
Rice with sakura shrimp and bamboo shoot
Red miso soup, pickles

甘味
Dessert

Dinner 22,500

湯葉豆腐 うすい豆すり流し
車海老 ホタルイカ キャビア 紅芯大根 菜の花
Yuba tofu, ground beans soup
Prawn, firefly squid, caviar, red radish

桜餅見立て
油目あられ揚げ 筍 ごとみ 椎茸 独活 桜花
Japanese consomme
Sakura rice, deep fried greening, bamboo shoot, shiitake mushroom

造り三種
Sashimi Sashimi three kinds

八寸
"Hassun"
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

オマール海老炭火焼き 木の芽味噌
筍 甘鯛
Grilled lobster, kinome miso
Bamboo shoot, tilefish

稚鮎天麩羅 タラの芽 行者にんにく
絹巻素麺
Young sweetfish tempura, alpine leek
Somen noodles

香川県産オリーブ牛すき焼き 筍 芹
Kagawa olive beef sukiyaki, bamboo shoot, dropwort

桜海老 筍釜飯
留椀 香の物
Rice with sakura shrimp and bamboo shoot
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.