

昼のコース Lunch Set Menu
September 2 – October 1, 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

無花果 帆立 糸南京 胡瓜 舞茸
胡麻白地掛け 八方酢ゼリー
Fig, scallop, cucumber, maitake mushroom
Sesame tofu

椀物
菘真丈 月見団子 松茸 柚子
Japanese consommé soup
Prawn, green soybeans, red beans, fish dumpling
Matsutake mushroom, yuzu

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

和牛のトマト塩麹焼き 椎茸 新銀杏
Grilled Wagyu beef with tomato malted rice
Shiitake mushroom, ginkgo nuts

鱧 茄子 平茸 露生姜 旨出汁餡
Pike conger, eggplant, hiratake mushroom, thick 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.