

夜のコース Dinner Set Menu
September 2 – October 1, 2021
17:30 – 21:00



Dinner 15,000

渡り蟹 焼舞茸 糸南京 胡瓜 キャビア 八方酢ゼリー
Crab meat, maitake mushroom, cucumber, caviar

鱧と松茸土瓶蒸し
Japanese consommé with pike conger, matsutake in earthen pot

造り三種
Sashimi three kinds

八寸
Grilled Dish "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

和牛のトマト塩麹焼き 椎茸 新銀杏 和粒マスタード
Grilled Wagyu beef with tomato malted rice
Shiitake mushroom, ginkgo nuts, mustard

鱧 松茸 茄子 柚子 旨出汁餡
Pike conger, matsutake mushroom, eggplant, yuzu, thick starchy sauce

松茸御飯
留挽 香の物
Rice with matsutake mushroom
Red miso soup, pickles

甘味
Dessert

Dinner 18,800

渡り蟹 焼舞茸 糸南京 胡瓜 キャビア 八方酢ゼリー
Crab meat, maitake mushroom, cucumber, caviar

鱧と松茸土瓶蒸し
Japanese consommé with pike conger, matsutake in earthen pot

造り三種
Sashimi three kinds

八寸
Grilled Dish "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

鮑 松茸 新銀杏 天婦羅
Assorted tempura
Abalone, matsutake mushroom, ginkgo nuts

松阪牛すき焼き 半熟玉子 平豆 トリュフ
Petit pot Matsuzaka beef sukiyaki
Egg, truffle

松茸御飯
留挽 香の物
Rice with matsutake mushroom
Red miso soup, pickles

甘味
Dessert

Dinner 22,500

渡り蟹 焼舞茸 糸南京 胡瓜 キャビア 八方酢ゼリー
Crab meat, maitake mushroom, cucumber, caviar

鱧と松茸土瓶蒸し
Japanese consommé with pike conger, matsutake in earthen pot

造り三種
Sashimi three kinds

八寸
Grilled Dish "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

松茸炭火烧 オマール海老 キャビア 新銀杏
Grilled matsutake mushroom, lobster, caviar, ginkgo nuts

松阪牛すき焼き 半熟玉子 トリュフ
Petit pot Matsuzaka beef sukiyaki
Egg, truffle

松茸御飯
留挽 香の物
Rice with matsutake mushroom
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.