

昼のコース Lunch Set Menu  
October 2 – November 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

焼茄子豆腐 海老 椎茸 半熟玉子 菊花ゼリー  
Eggplant tofu, prawn, shiitake mushroom, egg

椀物  
鯛真丈 粟麩 大黒占地 柚子 三つ葉  
Japanese consommé soup  
Sea bream dumpling, steamed wheat gluten, shimeji 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

和牛のトマト塩麴焼き 松茸 銀杏 マイクロ春菊  
Grilled Wagyu beef with tomato malted rice  
Matsutake mushroom, ginkgo nuts

鯛あられ揚げ 長芋 無花果  
ミニピノグリーン アマランサス  
Deep fried sea bream, yam, fig

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.