

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



Dinner 15,000

鰯昆布〆焼霜 松茸 法蓮草 柿 菊花 酢橘ゼリー
Barracuda with marinated kelp, matsutake mushroom
Spinach, persimmon

椀物
菊花蕪 薄葛仕立て
鯛あられ揚げ 大黒占地 菊花 三つ葉 柚子
Japanese consommé soup
Turnip, deep fried sea bream, 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 舞茸フライ 銀杏松葉刺し きのこ味噌
Deep fried Wagyu beef and maitake mushroom, ginkgo nuts

鱧 松茸小鍋仕立て 水菜 酢橘
Pike conger, matsutake mushroom, sudachi

栗 さつま芋御飯
留椀 香の物
Rice with chestnut and sweet potato
Red miso soup, pickles

甘味
Dessert

Dinner 18,800

鰯昆布〆焼霜 松茸 法蓮草 柿 菊花 酢橘ゼリー
Barracuda with marinated kelp, matsutake mushroom
Spinach, persimmon

椀物
菊花蕪 薄葛仕立て
甘鯛あられ揚げ 大黒占地 菊花 三つ葉 柚子
Japanese consommé soup
Turnip, deep fried tilefish, 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

鱧 松茸フライ 銀杏松葉刺し 酢橘
Deep fried pike conger and matsutake mushroom, ginkgo nuts

香川県産オリーブ牛すき焼き 松茸 水菜 赤蒟蒻
Kagawa olive beef sukiyaki, matsutake mushroom

栗 さつま芋御飯
留椀 香の物
Rice with chestnut and sweet potato
Red miso soup, pickles

甘味
Dessert

Dinner 22,500

鰯昆布〆焼霜 松茸 法蓮草 柿 菊花 酢橘ゼリー
Barracuda with marinated kelp, matsutake mushroom
Spinach, persimmon

椀物
菊花蕪 薄葛仕立て
甘鯛あられ揚げ 大黒占地 菊花 三つ葉 柚子
Japanese consommé soup
Turnip, deep fried tilefish, shimeji mushroom, yuzu

鯛薄造り キャビア 造り三種
Sashimi
Sea bream, caviar, and 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

鱧 松茸フライ 銀杏松葉刺し 酢橘
Deep fried pike conger and matsutake mushroom, ginkgo nuts

香川県産オリーブ牛すき焼き 松茸 水菜 赤蒟蒻
Kagawa olive beef sukiyaki, matsutake mushroom

鯛 松茸釜飯
留椀 香の物
Rice with seabream and 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.