

夜のコース Dinner Set Menu
November 4 –December 2, 2021
17:30 – 21:00



Dinner 15,000

河豚 舞茸 長芋 あさつき キャビア 紅葉ゼリー
Globefish, maitake mushroom, yam, chives, caviar

椀物
九絵 白味噌仕立て
蕪 いちょう長芋 紅葉人参 三つ葉 辛子
White miso soup
Kue, turnip, yam, carrot

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

和牛朴葉焼 大椎茸 鮑茸 銀杏 マイクロ春菊
Grilled Wagyu beef, shiitake mushroom, ginkgo nuts

海老芋唐揚 鱈玄米衣揚 平茸 おろし餡
Deep fried taro and Spanish mackerel
Hiratake mushroom, grated radish sauce

御飯 留椀 香の物
Rice, red miso soup, pickles

甘味
Dessert

Dinner 18,800

河豚 舞茸 長芋 あさつき キャビア 紅葉ゼリー
Globefish, maitake mushroom, yam, chives, caviar

椀物
九絵 白味噌仕立て
蕪 いちょう長芋 紅葉人参 三つ葉 辛子
White miso soup
Kue, turnip, yam, carrot

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

香川県産オリーブ牛朴葉焼 大椎茸 鮑茸 銀杏 マイクロ春菊
Grilled Kagawa olive beef, shiitake mushroom, ginkgo nuts

海老芋唐揚 オマール海老玄米衣揚 平茸 おろし餡
Deep fried taro and lobster
Hiratake mushroom, grated radish sauce

御飯 留椀 香の物
Rice, red miso soup, pickles

甘味
Dessert

Dinner 22,500

河豚 舞茸 長芋 あさつき キャビア 紅葉ゼリー
Globefish, maitake mushroom, yam, chives, caviar

椀物
九絵 白味噌仕立て
蕪 いちょう長芋 紅葉人参 三つ葉 辛子
White miso soup
Kue, turnip, yam, carrot

てっさ 造り三種
Sashimi
Globefish 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

香川県産オリーブ牛朴葉焼 大椎茸 鮑茸 銀杏 マイクロ春菊
Grilled Kagawa olive beef, shiitake mushroom, ginkgo nuts

海老芋唐揚 オマール海老玄米衣揚 平茸 おろし餡
Deep fried taro and lobster
Hiratake mushroom, grated radish sauce

紅葉鯛出汁茶漬け
香の物
Boiled rice with tea, sea bream
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.