

昼のコース Lunch Set Menu
August 5 – September 4, 2022
11:30 – 14:00



Lunch 7,500

胡麻豆腐
半熟玉子 アマランサス 枝豆すり流し
Sesame tofu, egg, edamame sauce

造り二種
Sashimi two kinds

二段重ね弁当
Bento box

鱧 玉葱 モロッコインゲン
とうもろこし餡かけ
Pike conger, onion, corn sauce

御飯 留椀 香の物
Rice, red miso soup, pickles

ココナッツシャーベット
ライチゼリー 西瓜 ライチ
Coconut sherbet
Lychee jelly, watermelon, lychee

Lunch 10,500

胡麻豆腐
半熟玉子 アマランサス 枝豆すり流し
Sesame tofu, egg, edamame sauce

椀物
鱧真丈 蓮根 松茸 三つ葉 柚子
Japanese consommé
Pike conger dumpling
Lotus root, matsutake mushroom, yuzu

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

鱧 玉葱 モロッコインゲン
とうもろこし餡かけ
Pike conger, onion, corn sauce

御飯 留椀 香の物
Rice, red miso soup, pickles

ココナッツシャーベット
ライチゼリー 西瓜 ライチ
Coconut sherbet
Lychee jelly, watermelon, lychee

Lunch 13,500

胡麻豆腐
雲丹 半熟玉子 アマランサス 枝豆すり流し
Sesame tofu
Sea urchin, egg, edamame sauce

椀物
鱧真丈 蓮根 松茸 三つ葉 柚子
Japanese consommé
Pike conger dumpling
Lotus root, 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

蛸柔らか煮
小芋 黒皮南京 オクラ 花穂紫蘇 共地ゼリー掛け
Simmered octopus, taro, pumpkin, okra

和牛照焼
長芋 モロッコインゲン とうもろこし餡かけ アマランサス
Charcoal-grilled Wagyu beef, Yam, corn sauce

御飯 留椀 香の物
Rice, red miso soup, pickles

ココナッツシャーベット
ライチゼリー 西瓜 ライチ
Coconut sherbet
Lychee jelly, watermelon, lychee

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.