

昼のコース Lunch Set Menu
February 20 – March 21, 2024
11:30 – 14:00



Lunch 7,500

うすい豆すり流し とろ湯葉 筍 いくら 山椒オイル
Pureed green peas, yuba, bamboo shoot, salmon roe, sansho pepper oil

造り二種
Sashimi two kinds

二段重ね弁当
Bento

蛤玉地蒸し 百合根 筍 三つ葉 銀餡掛け
Savory egg custard, clam, lily bulbs, bamboo shoot, honeywort, Ginan sauce

蒸寿司
焼穴子 錦糸玉子 蕨 木の芽
Steamed sushi
Grilled conger eel, kinshi egg, butterbur, pickled ginger

止椀
Red miso soup

ヨーグルトアイスクリーム 文旦 苺 ミント
Yoghurt ice cream, pomelo citrus, strawberry, mint

Lunch 10,500

うすい豆すり流し とろ湯葉 筍 いくら 山椒オイル
Pureed green peas, yuba, bamboo shoot, salmon roe, sansho pepper oil

椀物
鯛葛打ち 青さ玉子豆腐 三色麩 筍 柚子
Kudzu crumbed sea bream, sea lettuce egg tofu, wheat gluten, bamboo shoot, yuzu

造り二種
Sashimi two kinds

焼八寸
Seasonal 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 recommendation

蛤玉地蒸し 百合根 筍 三つ葉 銀餡掛け
Savory egg custard, clam, lily bulbs, bamboo shoot, honeywort, Ginan sauce

蒸寿司
焼穴子 錦糸玉子 蕨 木の芽
Steamed sushi
Grilled conger eel, kinshi egg, butterbur, pickled ginger

止椀
Red miso soup

ヨーグルトアイスクリーム 文旦 苺 ミント
Yoghurt ice cream, pomelo citrus, strawberry, mint

Lunch 13,500

うすい豆すり流し とろ湯葉 筍 いくら 山椒オイル
Pureed green peas, yuba, bamboo shoot, salmon roe, sansho pepper oil

椀物
蛤葛打ち 青さ真丈 筍 三色麩 芹 柚子
Kudzu crumbed clam, sea lettuce dumpling, bamboo shoot, wheat gluten, seri, yuzu

造り三種
Sashimi three kinds

焼八寸
Seasonal 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 recommendation

和牛炭火烧 筍 うるい たらの芽 煎り玉子 木の芽味噌掛け
Char-grilled Japanese beef, bamboo shoot, urui, egg, kinome miso

桜海老と春キャベツ飛龍頭 生姜 マイクロリーフ
Deep-fried tofu with sakura shrimp and spring cabbage, ginger, micro leaf

蒸寿司
焼穴子 錦糸玉子 蕨 木の芽
Steamed sushi
Grilled conger eel, kinshi egg, butterbur, pickled ginger

止椀
Red miso soup

ヨーグルトアイスクリーム 文旦 苺 ミント
Yoghurt ice cream, pomelo citrus, strawberry, mint

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.