

夜のコース Dinner Set Menu

February 20 – March 21, 2024

17:30 – 21:00



KawaUme

Dinner 16,800

蛸烏賊 帆立 独活 うるい ごとみ 旨出汁ゼリー
柚子白地掛け 紅芯大根
Firefly squid, scallop, udo, urui, kogomi, broth jelly
Pureed tofu and yuzu, koshin radish

椀物
蛤葛打ち 蛤真丈 筍 三色麩 芹 木の芽
Japanese consommé
Kudzu crumbed clam, clam dumpling
Bamboo shoot, wheat gluten, seri, kinome leaf

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 recommendatio

桜海老湯葉巻揚 筍 オニオンヌーボー 生姜 三つ葉餡掛け
Fried yuba wrapped sakura shrimp
Bamboo shoot, oignon nouveau, ginger, honeywort sauce

油目オランダ煮 長芋 たららの芽 白髪葱 木の芽
Deep-fried greenling in Japanese broth, taro, tara bud, white leek, kinome leaf

小鯛蒸寿司 木の芽 止椀
Steamed sea bream sushi, kinome leaf, 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

Dinner 20,800

蛸烏賊 帆立 独活 うるい ごとみ 旨出汁ゼリー
柚子白地掛け 紅芯大根
Firefly squid, scallop, udo, urui, kogomi, broth jelly
Pureed tofu and yuzu, koshin radish

椀物
蛤葛打ち 蛤真丈 筍 三色麩 芹 木の芽
Japanese consommé
Kudzu crumbed clam, clam dumpling
Bamboo shoot, wheat gluten, seri, kinome leaf

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 recommendatio

うすい豆すり流し とろ湯葉 椎茸 雲丹 山椒オイル
Pureed green peas, yuba, shiitake mushroom, sea urchin, sansho pepper oil

桜海老湯葉巻揚 たららの芽 オニオンヌーボー 生姜 三つ葉餡掛け
Fried yuba wrapped sakura shrimp, tara bud, onion nouveau, ginger, honeywort sauce

和牛すき焼き 筍 温泉玉子 マイクロクレソン
Japanese beef sukiyaki, bamboo shoot, soft boiled egg, micro watercress

小鯛蒸寿司 唐墨 木の芽 止椀
Steamed sea bream sushi, dried mullet roe, kinome leaf, 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

Dinner 24,800

蛸烏賊 帆立 独活 うるい ごとみ 旨出汁ゼリー
柚子白地掛け 紅芯大根
Firefly squid, scallop, udo, urui, kogomi, broth jelly
Pureed tofu and yuzu, koshin radish

椀物
蛤葛打ち 蛤真丈 筍 三色麩 芹 木の芽
Japanese consommé
Kudzu crumbed clam, clam dumpling
Bamboo shoot, wheat gluten, seri, kinome leaf

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

小鯛蒸寿司 雲丹
Steamed sea bream sushi, sea urchin

鮑フライ オニオンヌーボー たららの芽 木の芽味噌掛け
Fried abalone, oignon nouveau, tara bud, kinome miso

和牛すき焼き 筍 温泉玉子 マイクロクレソン
Japanese beef sukiyaki, bamboo shoot, soft boiled egg, micro watercress

桜海老釜飯 止椀 香の物
Steamed rice with sakura shrimp, red miso soup, pickles

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.