

昼のコース Lunch Set Menu
March 22 – April 23, 2024
11:30 – 14:00



Lunch 7,500

帆立 桜海老 蒨 椎茸 一寸豆 紅芯大根 白地掛け
うすい豆パウダー 桜花パウダー
Scallop, sakura shrimp, butterbur, shiitake mushroom
Broad bean, koshin radish, pureed tofu
Green pea powder, sakura powder

造り二種
Sashimi two kinds

二段重ね弁当
Bento

鯛オランダ煮 新じゃがいも 三度豆
Fried sea bream in broth, spring potato, green beans

御飯 止椀 香の物
Steamed rice, red miso soup, pickles

桜アイスクリーム 抹茶寒天 小豆 苺 ミント
Sakura ice cream, green tea agar, red bean, strawberry, mint

Lunch 10,500

帆立 桜海老 蒨 椎茸 一寸豆 紅芯大根 白地掛け
うすい豆パウダー 桜花パウダー
Scallop, sakura shrimp, butterbur, shiitake mushroom
Broad bean, koshin radish, pureed tofu
Green pea powder, sakura powder

椀物
桜餅見立て 鯛白扇揚 筍 蕨 木の芽
Japanese consommé
Sea bream with starch, bamboo shoot, warabi, kinome leaf

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

鯛オランダ煮 新じゃがいも 三度豆
Fried sea bream in broth, spring potato, green beans

御飯 止椀 香の物
Steamed rice, red miso soup, pickles

桜アイスクリーム 抹茶寒天 小豆 苺 ミント
Sakura ice cream, green tea agar, red bean, strawberry, mint

Lunch 13,500

帆立 桜海老 蒨 椎茸 一寸豆 紅芯大根 白地掛け
うすい豆パウダー 桜花パウダー
Scallop, sakura shrimp, butterbur, shiitake mushroom
Broad bean, koshin radish, pureed tofu
Green pea powder, sakura powder

椀物
桜餅見立て 鯛白扇揚 筍 蕨 独活 桜の葉 木の芽
Japanese consommé
Sea bream with starch, bamboo shoot, warabi, udo, sakura leaf, 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

和牛炭火烧 新玉葱 アスパラガス 黄身醤油 マイクロリーフ
Char-grilled Japanese beef, spring onion, asparagus, egg yolk soy, micro leaf

小鍋仕立て 蛤 若布 筍 木の芽
Mini hot pot
Clam, wakame, bamboo shoot, kinome leaf

御飯 止椀 香の物
Steamed rice, red miso soup, pickles

桜アイスクリーム 抹茶寒天 小豆 苺 ミント
Sakura ice cream, green tea agar, red bean, 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.