

昼のコース Lunch Set Menu  
August 26 – September 26, 2024  
11:30 – 14:00



## Lunch 7,500

焼茄子豆腐 海老そぼろ 枝豆 小豆 もって菊 ふり柚子 旨出汁ゼリー  
Grilled eggplant tofu, minced prawn, edamame, red beans  
Chrysanthemum, yuzu, dashi broth jelly

造り二種  
Sashimi two kinds

二段重ね弁当  
Bento

鯛白扇揚 小芋 蓮根 アマランサス 黒七味 三つ葉餡掛け  
Fried sea bream with starch, taro, lotus root, amaranthus, black shichimi pepper  
Mitsuba parsley sauce

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

洋梨甘酒アイスクリーム ぶどうゼリー 梨 シャインマスカット ミント  
Pear sweet sake ice cream, grape jelly, Japanese pear, shine muscat, mint

## Lunch 10,500

焼茄子豆腐 海老そぼろ 枝豆 小豆 もって菊 ふり柚子 旨出汁ゼリー  
Grilled eggplant tofu, minced prawn, edamame, red beans  
Chrysanthemum, yuzu, dashi broth jelly

椀物  
丸吸い 十三夜豆腐 白玉団子 丹波占地 芽葱 露生姜  
Soft-shell turtle, tofu, rice dumpling, Tamba shimeji mushroom, menegi, ginger

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

鯛白扇揚 小芋 蓮根 アマランサス 黒七味 三つ葉餡掛け  
Fried sea bream with starch, taro, lotus root, amaranthus, black shichimi pepper  
Mitsuba parsley sauce

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

洋梨甘酒アイスクリーム ぶどうゼリー 梨 シャインマスカット ミント  
Pear sweet sake ice cream, grape jelly, Japanese pear, shine muscat, mint

## Lunch 13,500

焼茄子豆腐 海老そぼろ 枝豆 小豆 もって菊 ふり柚子 旨出汁ゼリー  
Grilled eggplant tofu, minced prawn, edamame, red beans  
Chrysanthemum, yuzu, dashi broth jelly

椀物  
丸吸い 十三夜豆腐 白玉団子 丹波占地 芽葱 露生姜  
Soft-shell turtle, tofu, rice dumpling, Tamba shimeji mushroom, menegi, ginger

造り三種  
Sashimi three kinds

八寸  
Seasonal Dish "Hassun"  
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

甘鯛松笠揚 万願寺唐辛子鑄込み揚 銀杏翡翠揚 酢橘 ポン酢卸し  
Fried tilefish, manganji pepper with prawn, ginkgo nut, sudachi  
Ponzu and grated white radish

和牛炭火焼 松茸 蓮根 菊花 三つ葉餡掛け  
Japanese beef, matsutake mushroom, lotus root, chrysanthemum  
Mitsuba parsley sauce

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

洋梨甘酒アイスクリーム ぶどうゼリー 梨 シャインマスカット ミント  
Pear sweet sake ice cream, grape jelly, Japanese pear, shine muscat, 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.