

夜のコース Dinner Set Menu  
August 26 – September 26 , 2024  
17:30 – 21:00



## Dinner 16,800

車海老 帆立貝 無花果 旨出汁ゼリー和え  
銀杏翡翠揚 キャビア 花穂紫蘇 白地掛け  
Prawn, scallop, fig, dashi broth jelly, ginkgo nut, caviar  
Shiso flower buds, tofu dressing

椀物  
丸吸い 十三夜豆腐 松茸 芽葱 露生姜  
Soft-shell turtle, tofu, matsutake mushroom, menegi, ginger

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

新百合根すり流し 木ノ子照焼 いくら  
Lily bulb soup, mushroom teriyaki, salmon roe

甘鯛松笠揚 焼椎茸 蓮根 菊花 三つ葉餡掛け  
Fried tilefish, shiitake 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

## Dinner 20,800

車海老 帆立貝 無花果 旨出汁ゼリー和え  
銀杏翡翠揚 キャビア 花穂紫蘇 白地掛け  
Prawn, scallop, fig, dashi broth jelly, ginkgo nut, caviar  
Shiso flower buds, tofu dressing

椀物  
十三夜豆腐 松茸 芽葱 露生姜  
Tofu, matsutake mushroom, menegi, ginger

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

甘鯛朴葉蒸 唐墨 銀杏  
Steamed magnolia leaf wrapped tilefish, dried mullet roe, ginkgo nuts

和牛炭火焼 蓮根 百合根 菊花 マイクロ春菊  
Char-grilled Japanese beef, lotus root, lily bulbs, chrysanthemum flower and cress

小鍋仕立て 鱧と松茸しゃぶしゃぶ 三つ葉 酢橘  
Pike conger, matsutake mushroom “shabu-shabu”, mitsuba parsley, sudachi

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

## Dinner 24,800

車海老 帆立貝 無花果 旨出汁ゼリー和え  
銀杏翡翠揚 キャビア 花穂紫蘇 白地掛け  
Prawn, scallop, fig, dashi broth jelly, ginkgo nut, caviar  
Shiso flower buds, tofu dressing

椀物  
土瓶蒸し 鱧 松茸 三つ葉 酢立  
Pike conger, matsutake mushroom, mitsuba parsley, sudachi

造り三種  
Sashimi three kinds

甘鯛朴葉蒸 唐墨 銀杏  
Steamed magnolia leaf wrapped tilefish, dried mullet roe, ginkgo nuts

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

すっぽん玉地蒸し 雲丹 芽葱 生姜餡掛け  
Soft-shell turtle savory egg custard, sea urchin, menegi, ginger sauce

近江牛カツ 松茸 百合根 マイクロ春菊 トマト味噌  
Omi beef cutlet, matsutake mushroom, lily bulbs, chrysanthemum cress, tomato miso

蒸鮑 鮑茸 蓮根 菊花餡掛け  
Steamed abalone, oyster mushroom, lotus root, chrysanthemum sauce

琴浦サーモンとイクラ御飯 止椀 香の物  
Kotoura salmon rice with salmon roe, 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.