

昼のコース Lunch Set Menu  
September 28 – October 24, 2024  
11:30 – 14:00



### Lunch 7,500

かます焼霜 かぶら 焼椎茸 紅芯大根 菊菜 黄身酢掛け  
Quick broiled barracuda, turnip, shiitake mushroom, watermelon radish,  
Chrysanthemum leaves, egg yolk vinegar

造り二種  
Sashimi two kinds

二段重ね弁当  
Bento

サーモン磯部揚 長芋 舞茸 レッドソレル 天出汁 酢橘  
Salmon with seaweed, taro, maitake mushroom, red sorrel leaves  
Tempura broth, sudachi

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

メープルアイスクリーム さつま芋羊羹 巨峰 亀山 ミント  
Maple syrup ice cream, sweet potato jelly, kyoho grape, Kameyama red beans, mint

### Lunch 10,500

かます焼霜 かぶら 焼椎茸 紅芯大根 菊菜 黄身酢掛け  
Quick broiled barracuda, turnip, shiitake mushroom, watermelon radish  
Chrysanthemum leaves, egg yolk vinegar

椀物  
鯛と枝豆真丈 白髪松茸 柚子  
Sea bream dumpling, matsutake mushroom, 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

サーモン磯部揚 長芋 舞茸 レッドソレル 天出汁 酢橘  
Salmon with seaweed, taro, maitake mushroom, red sorrel leaves  
Tempura broth, sudachi

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

メープルアイスクリーム さつま芋羊羹 巨峰 亀山 ミント  
Maple syrup ice cream, sweet potato jelly, kyoho grape, Kameyama red beans, mint

### Lunch 13,500

かます焼霜 かぶら 焼椎茸 紅芯大根 菊菜 黄身酢掛け  
Quick broiled barracuda, turnip, shiitake mushroom, watermelon radish  
Chrysanthemum leaves, egg yolk vinegar

椀物  
鯛真丈 白髪松茸 柚子  
Sea bream dumpling, matsutake mushroom, 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

鱧と松茸カダイフ揚 栗 花穂紫蘇 酢橘 べっこう餡  
Deep-fried pike conger and matsutake mushroom with kadaif  
Chestnut, shiso flower buds

菊花蕪 和牛 三つ葉 柚子 旨出汁餡掛け  
Japanese beef, turnip, mitsuba parsley, yuzu, dashi broth sauce

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

メープルアイスクリーム さつま芋羊羹 巨峰 亀山 ミント  
Maple syrup ice cream, sweet potato jelly, kyoho grape, Kameyama red beans, 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.