

昼のコース Lunch Set Menu
September 28 – October 28, 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.