

夜のコース Dinner Set Menu

September 28 – October 28 , 2024

17:30 – 21:00



Dinner 16,800

被せ綿  
渡り蟹 蕪 焼舞茸 茗荷 菊花

Swimming crab, turnip, maitake mushroom, myoga, chrysanthemum

椀物  
鯛と枝豆真丈 白髪松茸 菊花 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 ベっこう餡  
Deep-fried pike conger and matsutake mushroom with kadaif, chestnut  
Shiso flower buds

菊花蕪 和牛炭火烧 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

ぶどうアイスクリーム さつま芋羊羹 巨峰 柿 ミント  
Grape ice cream, sweet potato jelly, kyoho grape, persimmon, mint

Dinner 20,800

被せ綿  
渡り蟹 蕪 焼舞茸 茗荷 菊花

Swimming crab, turnip, maitake mushroom, myoga, chrysanthemum

椀物  
土瓶蒸し 鱧 松茸 豆腐 三つ葉 酢立

Pike conger, matsutake mushroom, tofu, mitsuba parsley, sudachi

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

能登牛と松茸炭火烧 酢橘 山葵  
Char-grilled noto wagyu beef, matsutake mushroom, sudachi, wasabi

菊花蕪 金目鯛オランダ煮 三つ葉 旨出汁餡掛け  
Fried and simmered alfonsino, turnip, mitsuba parsley, dashi broth sauce

鯛と木ノ子飯 止椀 香の物  
Steamed rice, sea bream, mushroom, red miso soup, pickles

ぶどうアイスクリーム さつま芋羊羹 巨峰 柿 ミント  
Grape ice cream, sweet potato jelly, kyoho grape, persimmon, mint

Dinner 24,800

被せ綿  
渡り蟹 蕪 焼舞茸 茗荷 菊花

Swimming crab, turnip, maitake mushroom, myoga, chrysanthemum

椀物  
土瓶蒸し 鱧 松茸 豆腐 三つ葉 酢立

Pike conger, matsutake mushroom, tofu, honewort, sudachi

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

オマール海老カダイフ揚 花穂紫蘇 青紫蘇 唐墨 酢橘  
Deep-fried lobster with kadaif, shiso flower buds, green shiso, dried mullet roe, sudachi

能登牛治部煮 椎茸 かぶら 菊花 山葵  
Noto wagyu beef, shiitake mushroom, turnip, millet wheat gluten, wasabi

栗とキャビア飯 止椀 香の物  
Steamed rice, chestnut, caviar, red miso soup, pickles

ぶどうアイスクリーム さつま芋羊羹 巨峰 柿 ミント  
Grape ice cream, sweet potato jelly, kyoho grape, persimmon, 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.