

昼のコース Lunch Set Menu
October 29 – November 28, 2024
11:30 – 14:00



Lunch 7,500

菊菜豆腐 海老 丹波占地みじんこ揚 菊花 柚子 旨出汁餡掛け
Kikuna leaf tofu, prawn, shimeji mushroom, chrysanthemum, yuzu
Dashi broth sauce

造り二種
Sashimi two kinds

二段重ね弁当
Bento

鱈白扇揚 孫芋 ペリーラ 花穂紫蘇 雲餡掛け
Sawara mackerel, magoimo taro, baby ohba leaf, shiso flower buds, grated turnip

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

柿甘酒アイスクリーム 林檎 洋梨 ミント
Persimmon amazake ice cream, apple, pear, mint

Lunch 10,500

菊菜豆腐 海老 丹波占地みじんこ揚 菊花 柚子 旨出汁餡掛け
Kikuna leaf tofu, prawn, shimeji mushroom, chrysanthemum, yuzu, dashi broth sauce

椀物
白味噌仕立て
蟹真丈 蕪 いてふ南京 紅葉人参 三つ葉 溶き辛子
White miso, crab dumpling, turnip, pumpkin, mitsuba parsley, mustard

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

鱈白扇揚 孫芋 ペリーラ 花穂紫蘇 雲餡掛け
Sawara mackerel, magoimo taro, baby ohba leaf, shiso flower buds, grated turnip

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

柿甘酒アイスクリーム 林檎 洋梨 ミント
Persimmon amazake ice cream, apple, pear, mint

Lunch 13,500

菊菜豆腐 海老 丹波占地みじんこ揚 菊花 柚子 旨出汁餡掛け
Kikuna leaf tofu, prawn, shimeji mushroom, chrysanthemum, yuzu, dashi broth sauce

椀物
白味噌仕立て
蟹真丈 蕪 いてふ南京 紅葉人参 三つ葉 溶き辛子
White miso, crab dumpling, turnip, pumpkin, mitsuba parsley, mustard

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

和牛炭火烧 舞茸照烧 蓮根 法蓮草 アマランサス
Char-grilled Japanese beef, maitake mushroom, lotus root, spinach, amaranthus

鱈白扇揚 孫芋 ペリーラ 花穂紫蘇 雲餡掛け
Sawara mackerel, magoimo taro, baby ohba leaf, shiso flower buds, grated turnip

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

柿甘酒アイスクリーム 林檎 洋梨 ミント
Persimmon amazake ice cream, apple, pear, 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.