

夜のコース Dinner Set Menu

October 29 – November 28 , 2024

17:30 – 21:00



Dinner 16,800

オマール海老 焼長芋 菊菜 丹波占地みじんこ揚 湯葉和え 菊花 紅葉ゼリー掛け
Lobster, yam, kikuna leaf, shimeji mushroom, yuba, chrysanthemum, cod roe jelly

椀物
白味噌仕立て

亥の子餅 鱈白扇揚 蕪 南京 紅葉人参 三つ葉 溶き辛子
White miso, inoko mochi, fried sawara mackerel, turnip, pumpkin, carrot, mitsuba, mustard

造り三種
Sashimi three kinds

八寸

Seasonal Dish "Hassun"

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

雲子玉地蒸し 浅月 紅葉御し 白ポン酢掛け
Steamed egg custard, cod milt, chive, grated white radish with chilli, citrus ponzu vinegar

和牛山椒焼 舞茸照焼 孫芋白扇揚 アマランサス
Char-grilled Japanese beef, maitake mushroom, magoimo taro, amaranthus

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

Dinner 20,800

オマール海老 焼長芋 菊菜 丹波占地みじんこ揚 湯葉和え 菊花 紅葉ゼリー掛け
Lobster, yam, kikuna leaf, shimeji mushroom, yuba, chrysanthemum, cod roe jelly

椀物
白味噌仕立て

亥の子餅 甘鯛白扇揚 蕪 南京 紅葉人参 三つ葉 溶き辛子
White miso, inoko mochi, fried tilefish, turnip, pumpkin, carrot, mitsuba, 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

九絵フライ 雲子 キャビア 花穂紫蘇
Deep-fried longtooth grouper, cod milt, caviar, shiso flower buds

小鍋仕立て

黒毛和牛 九条葱 舞茸 柚子 薄葛仕立て
Japanese beef, kujo leek, maitake mushroom, yuzu, kudzu

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

Dinner 24,800

オマール海老 焼長芋 菊菜 丹波占地みじんこ揚 湯葉和え 菊花 紅葉ゼリー掛け
Lobster, yam, kikuna leaf, shimeji mushroom, yuba, chrysanthemum, cod roe jelly

椀物
白味噌仕立て

亥の子餅 鱈白扇揚 蕪 南京 紅葉人参 三つ葉 溶き辛子
White miso, inoko mochi, fried tilefish, turnip, pumpkin, carrot, spinach, 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

朴葉焼 黒毛和牛 舞茸 蓮根 マイクロリーフ
Japanese beef, maitake mushroom, lotus root, micro leaf on magnolia leaf

小鍋仕立て
九絵 九条葱 柚子 霰仕立て
Longtooth grouper, kujo leek, yuzu, grated turnip

九絵雑炊 薬味
Longtooth grouper rice congee, condiments

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.