

昼のコース Lunch Set Menu
November 29 – December 31, 2024
11:30 – 14:00



Lunch 7,500

松の実白和え 帆立貝 ほうれん草 蓮根 舞茸 南京 花穂紫蘇
Mashed tofu salad, pine seeds, scallop, spinach, lotus root, maitake mushroom
Pumpkin shiso flower buds

造り二種
Sashimi two kinds

二段重ね弁当
Bento

丸大根 鰯しゃぶしゃぶ マイクロリーフ 柚子味噌掛け
Daikon radish, yellowtail shabu-shabu, micro leaf, yuzu miso

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

ヨーグルトアイスクリーム オレンジシフォンケーキ ミックスベリー 苺 ミント
Yoghurt ice cream, orange chiffon cake, mixed berries, strawberry, mint

Lunch 10,500

松の実白和え 帆立貝 ほうれん草 蓮根 舞茸 南京 花穂紫蘇
Mashed tofu salad, pine seeds, scallop, spinach, lotus root, maitake mushroom
Pumpkin, shiso flower buds

椀物
羹仕立て 蟹淡雪真丈 金時人参 平茸 三つ葉 柚子
Egg white crabmeat dumpling, kintoki carrot, oyster mushroom, mitsuba parsley, yuzu
Grated turnip

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

丸大根 鰯しゃぶしゃぶ マイクロリーフ 柚子味噌掛け
Daikon radish, yellowtail shabu-shabu, micro leaf, yuzu miso

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

ヨーグルトアイスクリーム オレンジシフォンケーキ ミックスベリー 苺 ミント
Yoghurt ice cream, orange chiffon cake, mixed berries, strawberry, mint

Lunch 13,500

松の実白和え 帆立貝 ほうれん草 蓮根 舞茸 南京 花穂紫蘇
Mashed tofu salad, pine seeds, scallop, spinach, lotus root, maitake mushroom,
Pumpkin, Shiso flower buds

椀物
羹仕立て 蟹淡雪真丈 金時人参 平茸 三つ葉 柚子
Egg white crabmeat dumpling, kintoki carrot, oyster mushroom, mitsuba parsley,
Yuzu, grated turnip

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

河内鴨 海老芋 白葱すり流し マイクロリーフ
Kawachi duck, yam, white leek puree, micro leaf

鰯オランダ煮 丸大根 柚子 旨出汁餡掛け
Fried yellowtail, daikon radish micro leaf, yuzu, dashi broth sauce

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

ヨーグルトアイスクリーム オレンジシフォンケーキ ミックスベリー 苺 ミント
Yoghurt ice cream, orange chiffon cake, mixed berries, strawberry, 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.