

夜のコース Dinner Set Menu

November 29 – December 31, 2024

17:30 – 21:00



Dinner 16,800

ノエル仕立て

せこ蟹 カリフラワー キャビア 花穂紫蘇 銀箔  
Crabmeat, cauliflower, caviar, hanahojiso, silver leaf

椀物

羹仕立て 帆立淡雪真丈 金時人参 三つ葉 柚子  
Egg white scallop dumpling, kintoki carrot, 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

鱈米粉揚 舞茸 マイクロ春菊 柚子味噌掛け

Fried sawara mackerel with rice flour, maitake mushroom, micro chrysanthemum  
Yuzu miso

小鍋仕立て 鶉丸 九条葱 丸大根 生姜

Quail ball, kujo leek, daikon radish, ginger

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

Dinner 20,800

ノエル仕立て

せこ蟹 カリフラワー キャビア 花穂紫蘇 銀箔  
Crabmeat, cauliflower, caviar, hanahojiso, silver leaf

椀物

丸仕立て 九絵蕪蒸し 平茸 金時人参 三つ葉 生姜  
Longtooth grouper, turnip, kintoki carrot, mitsuba parsley, ginger

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

鱈米粉揚 舞茸 マイクロ春菊 柚子味噌掛け

Fried sawara mackerel with rice flour, maitake mushroom, micro chrysanthemum  
Yuzu miso

炭火焼 河豚 白葱 蕪麹 割ポン酢 煎り唐墨

Char-grilled globefish, white leek, malt marinated turnip, mullet roe,  
Ponzu 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

Dinner 24,800

ノエル仕立て

せこ蟹 カリフラワー キャビア 花穂紫蘇 銀箔  
Crabmeat, cauliflower, caviar, hanahojiso, silver leaf

椀物

丸仕立て 九絵蕪蒸し 平茸 金時人参 三つ葉 生姜  
Longtooth grouper, turnip, kintoki carrot, mitsuba parsley, ginger

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

柚子釜蒸し 蟹 雲子 丹波占地 芹

Crab meat, cod milt, tamba shimeji mushroom, seri parsley

黒毛和牛なんば巻焼 トリュフ 浅月

Rolled Japanese beef with green onion, truffle, chive

小鍋仕立て 河豚 豆腐 壬生菜 ポン酢 薬味

Globefish, tofu, mibuna spinach, ponzu vinegar

河豚雑炊 香の物

Globefish porridge, 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.