

昼のコース Lunch Set Menu  
January 6 – January 21, 2025  
11:30 – 14:00



## Lunch 7,500

蕪 金時人参 鯛昆布<sup>メ</sup> いくら 龍及昆布 三つ葉 旨酢ゼリー和え  
田作り 黄身酢掛け  
Turnip, kintoki carrot, kombu marinated sea bream, salmon roe, ryuhi kombu  
mitsuba parsley, dashi vinegar jelly, sweet and savory fried sardine  
Yuzu egg yolk vinegar

造り二種  
Sashimi two kinds

二段重ね弁当  
Bento

鰯オランダ煮 丸大根 壬生菜 柚子  
Deep-fried yellowtail, white radish, mibuna spinach, yuzu

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

練乳甘酒アイスクリーム 苺 苺ゼリー ミント  
Sweet sake and condensed milk ice cream, strawberry, strawberry jelly, mint

## Lunch 10,500

蕪 金時人参 鯛昆布<sup>メ</sup> いくら 龍及昆布 三つ葉 旨酢ゼリー和え  
田作り 黄身酢掛け  
Turnip, kintoki carrot, kombu marinated sea bream, salmon roe, ryuhi kombu  
mitsuba parsley, dashi vinegar jelly, sweet and savory fried sardine  
Yuzu egg yolk vinegar

椀物  
花卉餅見立て 蛤真丈 牛蒡 雲子 白味噌仕立て  
Clam dumpling, burdock, cod milt, white miso

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

鰯オランダ煮 丸大根 壬生菜 柚子  
Deep-fried yellowtail, white radish, mibuna spinach, yuzu

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

練乳甘酒アイスクリーム 苺 苺ゼリー ミント  
Sweet sake and condensed milk ice cream, strawberry, strawberry jelly, mint

## Lunch 13,500

蕪 金時人参 鯛昆布<sup>メ</sup> いくら 龍及昆布 三つ葉 旨酢ゼリー和え  
田作り 黄身酢掛け  
Turnip, kintoki carrot, kombu marinated sea bream, salmon roe, ryuhi kombu  
Mitsuba parsley, dashi vinegar jelly, sweet and savory fried sardine  
Yuzu egg yolk vinegar

椀物  
花卉餅見立て 蛤真丈 牛蒡 雲子 白味噌仕立て  
Clam dumpling, burdock, cod milt, white miso

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

和牛炭火焼 筍 菜の花 木の芽  
Chargrilled Japanese beef, bamboo shoot, canola flower, kinome leaf

小鍋仕立て 鰯 丸大根 壬生菜 柚子  
Yellowtail, daikon radish, mibuna spinach, yuzu

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

練乳甘酒アイスクリーム 苺 苺ゼリー ミント  
Sweet sake and condensed milk ice cream, strawberry, strawberry jelly, 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.