

夜のコース Dinner Set Menu

January 6 – January 21 , 2025

17:30 – 21:00



Dinner 16,800

柚子釜盛り 河豚 河豚白子 椎茸 梅人参 花穂紫蘇 みぞれ酢
Globefish, globefish milt, shiitake mushroom, carrot, shiso flower buds, turnip vinegar
Yuzu pot

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

Dinner 20,800

柚子釜盛り 河豚 河豚白子 椎茸 梅人参 花穂紫蘇 みぞれ酢
Globefish, globefish milt, shiitake mushroom, carrot, shiso flower buds, turnip vinegar
Yuzu pot

椀物
甘鯛 海老芋餅 大根 鶴菜 白味噌仕立て
Tilefish, ebiimo taro, daikon radish, tsuruna spinach, 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

蟹湯葉蕪蒸し 三つ葉 柚子 旨出汁餡掛け
Steamed crab, yuba and turnip, mitsuba parsley, yuzu, dashi broth sauce

黒毛和牛しゃぶ 筍 壬生菜 温泉玉子 木の芽
Japanese beef shabu-shabu, bamboo shoot, mibuna spinach, poached egg, kinome leaf

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

Dinner 24,800

柚子釜盛り 河豚 河豚白子 椎茸 梅人参 花穂紫蘇 みぞれ酢
Globefish, globefish milt, shiitake mushroom, carrot, shiso flower buds, turnip vinegar
Yuzu pot

椀物
甘鯛 海老芋餅 大根 鶴菜 白味噌仕立て
Tilefish, ebiimo taro, daikon radish, tsuruna spinach, 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

オマール海老 キャビア 三つ葉 金箔
Lobster, caviar, mitsuba parsley, gold leaf

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

小鍋仕立て 河豚 唐墨餅 占地 壬生菜 薬味
Globefish, dried mullet roe mochi, shimeji mushroom, mibuna spinach, condiment

河豚雑炊 香の物
Globefish porridge, 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.