

昼のコース Lunch Set Menu

March 1 – March 28, 2025

11:30 – 14:00



Lunch 7,500

海老 蛍烏賊 菜種 スナップ豌豆 椎茸 旨出しゼリー和え
紅芯大根 黄身酢掛け
Prawn, firefly squid, canola flower, snap pea, shiitake mushroom, dashi broth jelly
Koshin radish, egg yolk vinegar

造り二種
Sashimi two kinds

二段重ね弁当
Bento

蒸し寿司
小鯛 冬菇椎茸 錦糸玉子 三つ葉 ガリ
Steamed sushi
Sea bream, shiitake mushroom, kinshi egg, mitsuba parsley, pickled ginger

止椀
Red miso soup

苺甘酒アイスクリーム 苺 文旦ゼリー 酒粕クリーム ミント
Strawberry amazake ice cream, strawberry, pomelo citrus jelly, sake kasu cream, mint

Lunch 10,500

海老 蛍烏賊 菜種 スナップ豌豆 椎茸 旨出しゼリー和え
紅芯大根 黄身酢掛け
Prawn, firefly squid, canola flower, snap pea, shiitake mushroom, dashi broth jelly
Koshin radish, egg yolk vinegar

椀物
蛤真丈 三色麩 筍 うるい 柚子
Clam dumpling, wheat gluten, bamboo shoot, urui, yuzu

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

蒸し寿司
小鯛 冬菇椎茸 錦糸玉子 三つ葉 ガリ
Steamed sushi
Sea bream, shiitake mushroom, kinshi egg, mitsuba parsley, pickled ginger

止椀
Red miso soup

苺甘酒アイスクリーム 苺 文旦ゼリー 酒粕クリーム ミント
Strawberry amazake ice cream, strawberry, pomelo citrus jelly, sake kasu cream, mint

Lunch 13,500

白魚白扇揚 唐墨 蕨
帆立貝と分葱鉄砲和え
Fried whitebait with egg white, dried mullet roe, warabi
Scallop and wakegi scallion, mustard miso and vinegar

椀物
蛤真丈 三色麩 筍 うるい 柚子
Clam dumpling, wheat gluten, bamboo shoot, urui, yuzu

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

和牛炭火烧 筍 木の芽味噌掛け
Char-grilled Japanese beef, bamboo shoot, kinome miso

油目オランダ煮 タラの芽 芹 白髪葱 木の芽
Deep-fried greenling in Japanese broth, tara bud, seri parsley, spring onion, kinome
leaf

蒸し寿司
小鯛 冬菇椎茸 錦糸玉子 三つ葉 ガリ
Steamed sushi
Sea bream, shiitake mushroom, kinshi egg, mitsuba parsley, pickled ginger

止椀
Red miso soup

苺甘酒アイスクリーム 苺 文旦ゼリー 酒粕クリーム ミント
Strawberry amazake ice cream, strawberry, pomelo citrus jelly, sake kasu cream, 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.