

夜のコース Dinner Set Menu

March 1 – March 28 , 2025

17:30 – 21:00



Dinner *16,800*

白魚白扇揚 唐墨 蕨
赤貝と分葱鉄砲和え

Fried whitebait with egg white, dried mullet roe, warabi
Red clam 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

和牛炭火焼 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

Dinner *20,800*

白魚白扇揚 唐墨 蕨
赤貝と分葱鉄砲和え

Fried whitebait with egg white, dried mullet roe, warabi
Red clam and wakegi scallion, mustard miso and vinegar

椀物

蛤葛打 若布 筍 木の芽

Kudzu crumbed clam, wakame, bamboo shoot, kinome leaf

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

うすい豆すり流し オマール海老 キャビア 菜種 湯葉 紅芯大根 木の芽

Pureed green peas, lobster, caviar, canola flower, yuba, koshin radish, kinome leaf

油目 筍 タラの芽 白髪葱 ベつ甲飴掛け

Greenling, bamboo shoot, tara bud, spring onion, bekko dashi broth

黒毛和牛しゃぶしゃぶ 芹

胡麻ダレ ポン酢

Japanese beef shabu-shabu, seri

Sesame sauce, ponzu vinegar

ちらし寿司

琴浦サーモン いくら 冬菇椎茸 筍 錦糸玉子 木の芽

Chirashizushi

Kotoura salmon, salmon roe, shiitake mushroom, bamboo shoot, kinshi egg, kinome leaf

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

Dinner *24,800*

白魚白扇揚 唐墨 蕨
赤貝と分葱鉄砲和え

Fried whitebait with egg white, dried mullet roe, warabi
Red clam and wakegi scallion, mustard miso and vinegar

椀物

蛤葛打 若布 筍 木の芽

Kudzu crumbed clam, wakame, bamboo shoot, kinome leaf

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

うすい豆すり流し オマール海老 キャビア 菜種 湯葉 紅芯大根 木の芽

Pureed green peas, lobster, caviar, canola flower, yuba, koshin radish, kinome leaf

蒸鮑 筍 タラの芽 雲丹 木の芽

Abalone, bamboo shoot, tara bud, sea urchin, kinome miso

黒毛和牛しゃぶしゃぶ 芹

胡麻ダレ ポン酢

Japanese beef shabu-shabu, seri

Sesame sauce, ponzu vinegar

桜海老と唐墨御飯 止椀 香の物

Steamed rice with sakura shrimp and dried mullet roe, Red miso soup, Japanese pickles

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.