

昼のコース Lunch Set Menu

March 29 – May 1, 2025

11:30 – 14:00



Lunch 7,500

菜の花すり流し 帆立貝焼目付 玉子豆腐 筍 椎茸 紅芯大根  
Pureed canola flower, seared scallop, egg tofu, bamboo shoot, shiitake mushroom, koshin radish

造り二種  
Sashimi two kinds

二段重ね弁当  
Bento

鯖 新玉葱と三つ葉搔き揚げ 露生姜 旨出汁あんかけ  
Sawara mackerel, fried onion and mitsuba parsley, ginger, dashi broth sauce

うすい豆御飯 止椀 香の物  
Green pea rice, red miso soup, pickles

桜アイスクリーム 抹茶寒天 小豆 白玉団子 苺 ミント  
Sakura ice cream, green tea agar, red bean, rice flour dumpling, strawberry, mint

Lunch 10,500

菜の花すり流し 帆立貝焼目付 玉子豆腐 筍 椎茸 紅芯大根  
Pureed canola flower, seared scallop, egg tofu, bamboo shoot, shiitake mushroom Koshin radish

椀物  
小鯛道明寺蒸 蕨 蒨 桜葉 桜花 薄葛仕立て  
Sea bream and glutinous rice, warabi, butterbur, sakura flower and leaf, kudzu

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

鯖 新玉葱と三つ葉搔き揚げ 露生姜 旨出汁あんかけ  
Sawara mackerel, fried onion and mitsuba parsley, ginger, dashi broth sauce

うすい豆御飯 止椀 香の物  
Green pea rice, red miso soup, pickles

桜アイスクリーム 抹茶寒天 小豆 白玉団子 苺 ミント  
Sakura ice cream, green tea agar, red bean, rice flour dumpling, strawberry, mint

Lunch 13,500

菜の花すり流し 帆立貝焼目付 玉子豆腐 筍 椎茸 紅芯大根  
Pureed canola flower, seared scallop, egg tofu, bamboo shoot, shiitake mushroom Koshin radish

椀物  
小鯛道明寺蒸 蕨 蒨 桜葉 桜花 薄葛仕立て  
Sea bream and glutinous rice, warabi, butterbur, sakura flower and leaf, kudzu

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 葉玉葱 アスパラガス マイクロリーフ 黄身醤油  
Char-grilled Japanese beef, onion, asparagus, micro leaf, egg yolk soy sauce

小鍋仕立て 蛤 若布 筍 木の芽  
Clam, wakame, bamboo shoot, kinome leaf

うすい豆御飯 止椀 香の物  
Green pea rice, red miso soup, pickles

桜アイスクリーム 抹茶寒天 小豆 白玉団子 苺 ミント  
Sakura ice cream, green tea agar, red bean, rice flour dumpling, 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.