

夜のコース Dinner Set Menu

March 29 – May 1 , 2025

17:30 – 21:00



Dinner 16,800

桜餅見立て 梅肉白和え 蒸鮑 才巻海老 アスパラガス 大徳寺麩 煎り唐墨
Plum and mashed tofu, steamed abalone, prawn, asparagus, Daitokuji wheat gluten
Roasted dried mullet roe

椀物
油目あられ揚 玉子豆腐 うすい豆 椎茸 こごみ 花弁独活 木の芽 薄葛仕立て
Fried greenling with rice cracker, egg tofu, green pea, shiitake mushroom, kogomi, udo
Kinome 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

桜海老と菜の花搔き揚げ 蛍烏賊 山椒麩麺
Fried sakura shrimp and canola flower, firefly squid
Sansho pepper wheat gluten noodles

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

御飯 香の物 赤味噌仕立て
Steamed Rice, pickles, red miso soup

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

Dinner 20,800

桜餅見立て 梅肉白和え 蒸鮑 才巻海老 アスパラガス 大徳寺麩 煎り唐墨
Plum and mashed tofu, steamed abalone, prawn, asparagus, Daitokuji wheat gluten
Roasted dried mullet roe

椀物
油目あられ揚 玉子豆腐 うすい豆 椎茸 こごみ 花弁独活 木の芽 薄葛仕立て
Fried greenling with rice cracker, egg tofu, green pea, shiitake mushroom, kogomi, udo
Kinome 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

菜の花すり流し 桜海老 筍 独活 旨出汁ゼリー 唐墨 木の芽
Pureed canola flower, sakura shrimp, bamboo shoot, udo, dashi broth jelly
Dried mullet roe, kinome leaf

磯部揚 帆立貝 長芋 一寸豆 キャビア 花穂紫蘇 ペリーラ
Fried scallop and taro with dried seaweed, broad bean, caviar, shisho flower buds, perilla

小鍋仕立て 近江牛すき焼 筍 蕨 半熟玉子 木の芽
Omi beef sukiyaki, bamboo shoot, warabi, soft boiled egg, kinome leaf

御飯 香の物 赤味噌仕立て
Steamed Rice, pickles, red miso soup

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

Dinner 24,800

桜餅見立て 梅肉白和え 蒸鮑 才巻海老 アスパラガス 大徳寺麩 煎り唐墨
Plum and mashed tofu, steamed abalone, prawn, asparagus, Daitokuji wheat gluten
Roasted dried mullet roe

椀物
油目あられ揚 玉子豆腐 うすい豆 椎茸 こごみ 花弁独活 木の芽 薄葛仕立て
Fried greenling with rice cracker, egg tofu, green pea, shiitake mushroom, kogomi, udo
Kinome 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

蛤 蕨 独活 若布餡掛け 木の芽
Clam, warabi, udo, wakame sauce, kinome leaf

菜の花すり流し 蛍烏賊 雲丹 長芋 旨出汁ゼリー 唐墨
Pureed canola flower, firefly squid, sea urchin, yam, dashi broth jelly, dried mullet roe

小鍋仕立て 近江牛すき焼 筍 蕨 半熟玉子 木の芽
Omi beef sukiyaki, bamboo shoot, warabi, soft boiled egg, kinome leaf

筍釜飯 香の物 赤味噌仕立て
Steamed rice with bamboo shoot in pot, pickles, red miso soup

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.