

昼のコース Lunch Set Menu

May 2 – May 27, 2025

11:30 – 14:00



Lunch 7,500

海老 一寸豆 長芋 椎茸 胡瓜 菖蒲大根 振り柚子 鯛の子ゼリー掛け
Prawn, broad bean, yam, shiitake mushroom, cucumber, daikon radish, yuzu
Sea bream roe jelly

造り二種
Sashimi two kinds

二段重ね弁当
Bento

穴子天麩羅 新玉葱 モロッコ隠元 露生姜 旨出汁餡掛け
Conger eel tempura, spring onion, romano bean, ginger, dashi broth sauce

浅利と新生姜の御飯 止椀 香の物
Asari clam and ginger steamed rice, red miso soup, pickles

抹茶あんみつ 黒糖寒天 小豆 ミックスベリー ミント
Green tea anmitsu, brown sugar ager, red bean, mixed berries, mint

Lunch 10,500

海老 一寸豆 長芋 椎茸 胡瓜 菖蒲大根 振り柚子 鯛の子ゼリー掛け
Prawn, broad bean, yam, shiitake mushroom, cucumber, daikon radish, yuzu
Sea bream roe jelly

椀物
桜海老と蕨真丈 防風 花柚子
Sakura shrimp and butterbur dumpling, bofu, 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

穴子天麩羅 新玉葱 モロッコ隠元 露生姜 旨出汁餡掛け
Conger eel tempura, spring onion, romano bean, ginger, dashi broth sauce

浅利と新生姜の御飯 止椀 香の物
Asari clam and ginger steamed rice, red miso soup, pickles

抹茶あんみつ 黒糖寒天 小豆 ミックスベリー ミント
Green tea anmitsu, brown sugar ager, red bean, mixed berries, mint

Lunch 13,500

海老 一寸豆 長芋 椎茸 胡瓜 菖蒲大根 振り柚子 鯛の子ゼリー掛け
Prawn, broad bean, yam, shiitake mushroom, cucumber, daikon radish, yuzu
Sea bream roe jelly

椀物
桜海老と蕨真丈 防風 花柚子
Sakura shrimp and butterbur dumpling, bofu, 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

鯛白子豆腐あられ揚 雲丹 タラの芽 露生姜 旨出汁餡掛け
Fried sea bream milt tofu with rice crackers, sea urchin, tara buds, ginger
dashi broth sauce

穴子八幡巻 筍 蕨 木の芽
Rolled conger eel and burdock, bamboo shoot, warabi, kinome leaf

浅利と新生姜の御飯 止椀 香の物
Asari clam and ginger steamed rice, red miso soup, pickles

抹茶あんみつ 黒糖寒天 小豆 ミックスベリー ミント
Green tea anmitsu, brown sugar ager, red bean, mixed berries, 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.