

夜のコース Dinner Set Menu

May 2 – May 27 , 2025

17:30 – 21:00



Dinner *16,800*

毛蟹 キャビア アスパラガス 温泉玉子 新生姜ゼリー和え 花穂紫蘇
Hairy crab, caviar, asparagus, soft boiled egg, ginger jelly, shiso flower buds

椀物

金目鯛しゃぶしゃぶ 一寸豆腐 椎茸 ピーシュート 花柚子
Alfonsino, broad bean tofu, shiitake mushroom, green pea sprout, hana-yuzu

造り三種

Sashimi three kinds

八寸

Seasonal Dish "Hassun"

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

伊佐木塩麹焼 筍 タラの芽 木の芽味噌掛け
Grilled Isaki with salted rice malt, bamboo shoot, tara buds, kinome miso

穴子八幡巻 筍 蕨 木の芽

Rolled conger eel and burdock, bamboo shoot, warabi, kinome leaf

御飯 止椀 香の物

Steamed Rice, red miso soup, pickles

杏仁アイスクリーム メロン 赤肉メロン ミント

Annin ice cream, melon, red melon, mint

Dinner *20,800*

毛蟹 キャビア アスパラガス 温泉玉子 新生姜ゼリー和え 花穂紫蘇
Hairy crab, caviar, asparagus, soft boiled egg, ginger jelly, shiso flower buds

椀物

金目鯛 一寸豆腐 椎茸 ピーシュート 花柚子
Alfonsino, broad bean tofu, shiitake mushroom, green pea sprout, hana-yuzu

造り三種

Sashimi three kinds

八寸

Seasonal Dish "Hassun"

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

鮑肝田楽焼 雲丹 独活 クレソン
Grilled abalone, sea urchin, udo, watercress, abalone liver miso

黒毛和牛炭火焼 筍 蕨 花山椒

Japanese beef, bamboo shoot, warabi, hana-sansho pepper

鯛御飯 止椀 香の物

Sea bream steamed rice, red miso soup, pickles

杏仁アイスクリーム メロン 赤肉メロン ミント

Annin ice cream, melon, red melon, mint

Dinner *24,800*

毛蟹 キャビア アスパラガス 温泉玉子 新生姜ゼリー和え 花穂紫蘇
Hairy crab, caviar, asparagus, soft boiled egg, ginger jelly, shiso flower buds

椀物

金目鯛 一寸豆腐 椎茸 ピーシュート 花柚子
Alfonsino, broad bean tofu, shiitake mushroom, green pea sprout, hana-yuzu

造り三種

Sashimi three kinds

八寸

Seasonal Dish "Hassun"

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

若鮎塩焼 蓼酢
Grilled sweet fish, tade vinegar

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

黒毛和牛しゃぶしゃぶ 筍 蕨 花山椒
Japanese beef, bamboo shoot, warabi, hana-sansho pepper

鮑釜飯 止椀 香の物

Abalone steamed rice in pot, red miso soup, pickles

杏仁アイスクリーム メロン 赤肉メロン ミント

Annin ice cream, melon, red melon, 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.