

昼のコース Lunch Set Menu

May 28– July 1, 2025

11:30 – 14:00



Lunch 7,500

水無月豆腐 帆立貝 長芋 旨出汁 ふり柚子
"Minazuki" tofu, scallop, yam, dashi broth, yuzu

造り二種
Sashimi two kinds

二段重ね弁当
Bento

蛸やわらか煮 小芋 南京 オクラ 花穂紫蘇 共地ゼリー掛け
Octopus, taro, pumpkin, okra, shiso flower buds, dashi broth jelly

御飯 止椀 香の物 Steamed Rice
Red miso soup, pickles

練乳ココナッツアイスクリーム ライチゼリー スイカ ミント
Condensed milk coconut ice cream, lychee jelly, water melon, mint

Lunch 10,500

水無月豆腐 帆立貝 長芋 旨出汁 ふり柚子
"Minazuki" tofu, scallop, yam, dashi broth, yuzu

椀物
鱧真丈 蓮根 冬瓜 防風
Pike conger dumpling, lotus root, white gourd, bofu

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

蛸やわらか煮 小芋 南京 オクラ 花穂紫蘇 共地ゼリー掛け
Octopus, taro, pumpkin, okra, shiso flower buds, dashi broth jelly

御飯 止椀 香の物
Steamed rice

練乳ココナッツアイスクリーム ライチゼリー スイカ ミント
Condensed milk coconut ice cream, lychee jelly, water melon, mint

Lunch 13,500

水無月豆腐 帆立貝 長芋 旨出汁 ふり柚子
"Minazuki" tofu, scallop, yam, dashi broth, yuzu

椀物
鱧真丈 蓮根 冬瓜 防風
Pike conger dumpling, lotus root, white gourd, bofu

造り三種
Sashimi three kinds

蛸やわらか煮 小芋 南京 オクラ 花穂紫蘇 共地ゼリー掛け
Octopus, taro, pumpkin, okra, shiso flower buds, dashi broth jelly

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

黒毛和牛 丸茄子 柚子 マイクロリーフ 白味噌餡掛け
Japanese beef, eggplant, yuzu, micro leaf, white miso sauce

御飯 止椀 香の物
Steamed rice

練乳ココナッツアイスクリーム ライチゼリー スイカ ミント
Condensed milk coconut ice cream, lychee jelly, water 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.