

夜のコース Dinner Set Menu
May 28 – July 1 , 2025
17:30 – 21:00



Dinner 16,800

水無月豆腐（湯葉）車海老 胡瓜 花穂紫蘇 旨出汁ゼリー掛け
Yuba tofu, prawn, cucumber, shiso flower buds, dashi broth jelly

椀物
牡丹鱧 冬瓜 焼椎茸 順才 梅団子 ふり柚子
Botan pike conger, white gourd, grilled shiitake, water shield, ume dumpling, yuzu

造り三種
Sashimi three kinds

焼八寸
Seasonal 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 choice of seasonal delicacies

蛸やわらか煮 雲丹 万願寺唐辛子 木の芽 トマトゼリー掛け
Simmered octopus, sea urchin, Manganji pepper, kinome leaf, tomato jelly

黒毛和牛 丸茄子 モロッコ隠元 ふり柚子 マイクロリーフ 胡麻だれ
Japanese beef, eggplant, romano beans, yuzu, micro leaf, sesame seed sauce

ちりめん山椒飯 止椀 香の物
Dried young sardine and sansho pepper 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 マンゴー ミント
Condensed milk coconut ice cream, lychee jelly, water melon, mango, mint

Dinner 20,800

水無月豆腐（湯葉）車海老 胡瓜 花穂紫蘇 旨出汁ゼリー掛け
Yuba tofu, prawn, cucumber, shiso flower buds, dashi broth jelly

椀物
牡丹鱧 冬瓜 焼椎茸 順才 梅団子 ふり柚子
Botan pike conger, white gourd, grilled shiitake, water shield, ume dumpling, yuzu

造り三種
Sashimi three kinds

焼八寸
Seasonal 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 choice of seasonal delicacies

目板鰯白扇揚げ 万願寺唐辛子 酢橘
Fried meita flounder, Manganji pepper, sudachi

蒸鮑 雲丹 ハス芋 新生姜 旨出汁餡掛け
Steamed abalone, sea urchin, potato stalk, ginger, dashi broth

黒毛和牛 丸茄子 モロッコ隠元 ふり柚子 マイクロリーフ 胡麻だれ
Japanese beef, eggplant, romano beans, yuzu, micro leaf, sesame seed sauce

ちりめん山椒飯 止椀 香の物
Dried young sardine and sansho pepper 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 マンゴー ミント
Condensed milk coconut ice cream, lychee jelly, water melon, mango, mint

お薄 わらび餅
Green tea, warabi mochi

Dinner 24,800

水無月豆腐（湯葉）車海老 キャビア 胡瓜 花穂紫蘇 旨出汁ゼリー掛け
Yuba tofu, prawn, caviar, cucumber, shiso flower buds, dashi broth jelly, caviar

椀物
牡丹鱧 冬瓜 焼椎茸 順才 梅団子 ふり柚子
Botan pike conger, white gourd, grilled shiitake, water shield, ume dumpling, yuzu

造り三種
Sashimi three kinds

焼八寸
Seasonal 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 choice of seasonal delicacies

近江牛しゃぶしゃぶ 丸茄子 モロッコいんげん 花穂紫蘇 胡麻だれ
Omi beef shabu-shabu, eggplant, romano beans, shiso flower buds, sesame seed sauce

蒸鮑 雲丹 ハス芋 新生姜 旨出汁餡掛け
Steamed abalone, sea urchin, potato stalk, ginger, dashi broth

アコウオランダ煮 長芋 万願寺唐辛子 木の芽 白髪葱
Fried and simmered rockfish, taro, Manganji pepper, kinome leaf, white leek

蛸と新生姜御飯 止椀 香の物
Octopus and ginger 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 マンゴー ミント
Condensed milk coconut ice cream, lychee jelly, water melon, mango, mint

お薄 わらび餅
Green tea, warabi mochi

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.