

夜のコース Dinner Set Menu

July 2 – Aug 1, 2025

17:30 – 21:00



Dinner *16,800*

Dinner *20,800*

Dinner *24,800*

烏賊素麺 長芋素麺 針胡瓜 雲丹 短冊南京 花穂紫蘇 旨出汁ゼリー

Squid, taro noodles, cucumber, sea urchin, pumpkin, shiso flower buds, dashi broth jelly

烏賊素麺 長芋素麺 針胡瓜 雲丹 短冊南京 花穂紫蘇 旨出汁ゼリー

Squid, taro noodles, cucumber, sea urchin, pumpkin, shiso flower buds, dashi broth jelly

烏賊素麺 長芋素麺 針胡瓜 雲丹 短冊南京 花穂紫蘇 旨出汁ゼリー

Squid, taro noodles, cucumber, sea urchin, pumpkin, shiso flower buds, dashi broth jelly

椀物

甘鯛 とうもろこし豆腐 丘ひじき コーンズプラウト 柚子
Tilefish, corn tofu, saltwort, corn sprouts, yuzu

椀物

甘鯛 とうもろこし豆腐 丘ひじき コーンズプラウト 柚子
Tilefish, corn tofu, saltwort, corn sprouts, yuzu

椀物

甘鯛 とうもろこし豆腐 丘ひじき コーンズプラウト 柚子
Tilefish, corn tofu, saltwort, corn sprouts, yuzu

造り三種

Sashimi three kinds

造り三種

Sashimi three kinds

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

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

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

鱧あられ揚 車海老紫蘇巻揚 万願寺唐辛子 素麺

Deep-fried pike conger and rice cracker, shiso leaf rolled prawn, Manganji pepper, somen noodles

蒸鮑 麩麺 肝醬油和え

Abalone, wheat gluten noodles, abalone liver soy sauce

近江牛トマトすき焼き 温泉玉子 セルバチコ

Omi beef tomato sukiyaki, soft boiled egg, arugula

河内鴨 冬瓜 酢橘 マイクロリーフ 白味噌掛け

Kawachi duck, white gourd, sudachi, micro leaves, white miso

鰻蒲焼 蛇腹胡瓜 針茗荷 木の芽 土佐酢

Broiled eel, cucumber, myoga, kinome leaf, tosa vinegar

鮎南蛮漬 笹打胡瓜 浅月 花穂紫蘇

Sweet vinegar marinated ayu fish, cucumber, chive, shiso flower buds

鮎御飯 止椀 香の物

Ayu fish steamed rice, red miso soup, pickles

河内鴨 冬瓜 酢橘 マイクロリーフ 白味噌掛け

Kawachi duck, white gourd, sudachi, micro leaves, white miso

オマール海老 冬瓜 酢橘 マイクロリーフ 白味噌掛け

Lobster, white gourd, sudachi, micro leaves, shiro miso

鮎御飯 止椀 香の物

Ayu fish steamed rice, red miso soup, pickles

鰻御飯 止椀 香の物

Steamed rice, eel, red miso soup, pickles

甘酒アイスクリーム 桃 シャインマスカット ミント

Sweet sake ice cream, peach, shine muscat, mint

甘酒アイスクリーム 桃 シャインマスカット ミント

Sweet sake ice cream, peach, shine muscat, mint

甘酒アイスクリーム 桃 シャインマスカット ミント

Sweet sake ice cream, peach, shine muscat, 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.