

昼のコース Lunch Set Menu

Aug 2– Sep 1, 2025

11:30 – 14:00



Lunch 7,500

胡麻豆腐 帆立貝 ミニトマト 椎茸 とうもろこし 胡瓜 花穂紫蘇
Sesame tofu, scallop, cherry tomato, shiitake mushroom, corn, cucumber, shiso flower buds

造り二種
Sashimi two kinds

二段重ね弁当
Bento

鱧白扇揚 丸茄子 赤玉葱酢漬 酢橘 南蛮酢
Deep-fried pike conger, eggplant, sweet vinegared red onion, sudachi, shiso flower buds nanban vinegar

新蓮根とじゃこ御飯 止碗 香の物
Lotus root and whitebait steamed rice, red miso soup, pickles

ココナッツアイスクリーム 梨 シャインマスカット 酢橘ゼリー ミント
Coconut ice cream, pear, shine muscat, sudachi jelly, mint

Lunch 10,500

胡麻豆腐 帆立貝 ミニトマト 椎茸 とうもろこし 胡瓜 花穂紫蘇
Sesame tofu, scallop, cherry tomato, shiitake mushroom, corn, cucumber, shiso flower buds

椀物
花火見立て 葛饅頭 海老そばろ 鱧の子 黒皮南京 木茸 ズッキーニ 花穂紫蘇
Kudzu dumpling, minced prawn, pike conger roe, black skin pumpkin, wood ear mushroom zucchini, shiso flower buds

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

鱧白扇揚 丸茄子 赤玉葱酢漬 酢橘 南蛮酢
Deep-fried pike conger, eggplant, sweet vinegared red onion, sudachi, shiso flower buds nanban vinegar

新蓮根とじゃこ御飯 止碗 香の物
Lotus root and whitebait steamed rice, red miso soup, pickles

ココナッツアイスクリーム 梨 シャインマスカット 酢橘ゼリー ミント
Coconut ice cream, pear, shine muscat, sudachi jelly, mint

Lunch 13,500

鱧焼霜 糸瓜 胡瓜 椎茸 新蓮根 振り柚子 酢橘ゼリー掛け
Broiled pike conger, spaghetti squash, shiitake mushroom, lotus root, yuzu, sudachi jelly

椀物
花火見立て 葛饅頭 海老そばろ 鱧の子 黒皮南京 木茸 ズッキーニ 花穂紫蘇
Kudzu dumpling, minced prawn, pike conger roe, black skin pumpkin, wood ear mushroom, zucchini, shiso flower buds

造り三種
Sashimi three kinds

鱧霞揚 丸茄子 コーンスプラウト とうもろこし餡掛け
Rice cracker crusted sea bass, eggplant, corn sprout, corn sauce

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

鮎湯葉巻 万願寺唐辛子 蓼味噌
Ayu fish and yuba, manganji pepper, tade miso

鱧柳川鍋 牛蒡 三つ葉 木の芽
Pike conger hot pot, burdock, mitsuba parsley, kinome leaf

新蓮根とじゃこ御飯 止碗 香の物
Lotus root and whitebait steamed rice, red miso soup, pickles

ココナッツアイスクリーム 梨 シャインマスカット 酢橘ゼリー ミント
Coconut ice cream, pear, shine muscat, sudachi jelly, 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.