

夜のコース Dinner Set Menu
Aug 2 – Sep 1 , 2025
17:30 – 21:00



Dinner 16,800

Dinner 20,800

Dinner 24,800

鰐焼霜 糸瓜 胡瓜 椎茸 新蓮根 ふり柚子 酢橘ゼリー掛け Broiled pike conger, spaghetti squash, shiitake mushroom, lotus root, yuzu, sudachi jelly	花火見立て 海老そぼろ 鰐の子 黒皮南京 木茸 ブッキーニ 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	鱸霞揚 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 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	鮎湯葉巻 万願寺唐辛子 蓼味噌 Ayu fish and yuba, manganji pepper, tade miso	鰐柳川鍋 牛蒡 三つ葉 木の芽 Pike conger hot pot, burdock, mitsuba parsley, kinome leaf	白ご飯 止椀 香の物 steamed rice, red miso soup, pickles	ヨーグルトアイスクリーム 桃 シャインマスカット Yoghurt ice cream, peach, shine muscat, sudachi jelly, mint
---	--	-----------------------------	--	---	--	---	--	---

鰐焼霜 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	甘鯛 丸茄子 白木くらげ ふり柚子 Tilefish, corn tofu, saltwort, corn sprouts, yuzu	造り三種 Sashimi three kinds	鱸霞揚 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 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	白海老山椒オイル和え キャビア 三度豆 花穂紫蘇 White prawin and sansho oil, caviar, green beans, shiso flower buds	鮎湯葉巻 万願寺唐辛子 蓼味噌 Ayu fish and yuba, manganji pepper, tade miso	鰐柳川鍋 牛蒡 三つ葉 木の芽 Pike conger hot pot, burdock, mitsuba parsley, kinome leaf	鰐と早松茸御飯 止椀 香の物 Pike conger and shiitake mushroom steamed rice, red miso soup, pickles
---	--	-----------------------------	--	---	---	--	---	--

鰐焼霜 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	甘鯛 丸茄子 白木くらげ 振り柚子 Tilefish, corn tofu, saltwort, corn sprouts, 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	白海老山椒オイル和え キャビア 三度豆 花穂紫蘇 White prawin and sansho oil, caviar, green beans, shiso flower buds	和牛トマト麹焼 早松茸 万願寺唐辛子 ふり柚子 Japanese beef and tomato rice malt, matsutake mushroom, manganji pepper, yuzu	鮑しゃぶしゃぶ 三つ葉 酢橘 Abalone shabu-shabu, mitsuba parsley, sudachi	鰐と早松茸御飯 止椀 香の物 Pike conger and shiitake mushroom steamed rice, red miso soup pickles	ヨーグルトアイスクリーム 桃 シャインマスカット 酢橘ゼリー ミント Yoghurt ice cream, peach, 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.