

昼のコース Lunch Set Menu
Sep 3 – Oct 3, 2025
11:30 – 14:00



Lunch 7,500

萩見立て 糸南京 焼舞茸 無花果 旨出汁ゼリー和え
海老 小豆 枝豆 胡桃白地掛け
Spaghetti squash, grilled maitake mushroom, fig
Prawn, red bean, edamame, dashi broth jelly, walnut tofu dressing

造り二種
Sashimi two kinds

二段重弁当
Bento

穴子山椒煮 小芋 菊花 三つ葉餡掛け
Conger eel, sansho pepper, taro, edible chrysanthemum flower, mitsuba parsley sauce

御飯 止椀 香の物
Steamed rice, red miso soup, pickles

桃甘酒アイスクリーム ぶどうゼリー シャインマスカット ミント
Peach sweet sake ice cream, grape jelly, shine muscat, mint

Lunch 10,500

萩見立て 糸南京 焼舞茸 無花果 旨出汁ゼリー和え
海老 小豆 枝豆 胡桃白地掛け
Spaghetti squash, grilled maitake mushroom, fig
Prawn, red bean, edamame, dashi broth jelly, walnut tofu dressing

丸吸い 十三夜豆腐 丹波占地 芽葱 露生姜
Soft-shell turtle, tofu, Tamba shimeji mushroom, menegi chive, ginger

追加料金 + JPY 3,000
椀物を土瓶蒸しにご変更いただけます。
Upgrade to Dobin-mushi
Japanese consommé with pike conger and matsutake

造り二種
Sashimi two 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

穴子山椒煮 小芋 菊花 三つ葉餡掛け
Conger eel, sansho pepper, taro, edible chrysanthemum flower, mitsuba parsley sauce

御飯 止椀 香の物
Steamed rice, red miso soup, pickles

桃甘酒アイスクリーム ぶどうゼリー シャインマスカット ミント
Peach sweet sake ice cream, grape jelly, shine muscat, mint

Lunch 13,500

渡蟹 糸南京 胡瓜 焼舞茸 八方酢ゼリー和え 菊菜ピューレ掛け 菊花
Swimming crab, spaghetti squash, cucumber, grilled maitake mushroom
Dashi broth vinegar jelly, chrysanthemum puree

丸吸い 十三夜豆腐 丹波占地 芽葱 露生姜
Soft-shell turtle, tofu, Tamba shimeji mushroom, menegi chive, ginger

追加料金 + JPY 3,000
椀物を土瓶蒸しにご変更いただけます。
Upgrade to Dobin-mushi
Japanese consommé with pike conger and matsutake

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

和牛味噌麹焼 伏見甘長唐辛子 トリュフ
Japanese beef with miso malted rice, Fushimi pepper, truffle

鱧松茸巻 酢立 菊花 三つ葉餡掛け
Pike conger rolled matsutake mushroom, sudachi, edible chrysanthemum flower
mitsuba parsley sauce

御飯 止椀 香の物
Steamed rice, red miso soup, pickles

桃甘酒アイスクリーム ぶどうゼリー シャインマスカット ミント
Peach sweet sake ice cream, grape jelly, 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.