

夜のコース Dinner Set Menu
Sep 3 – Oct 3 , 2025
17:30 – 21:00



Dinner 16,800

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 purée

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

甘鯛飯蒸し 新百合根 銀杏 カラスミ
Tilefish with glutinous rice, lily bulbs, ginkgo nuts, dried mullet roe

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

和牛味噌糍焼 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

松茸御飯 止椀 香の物
Steamed matsutake mushroom rice, red miso soup, served with 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, qrape jelly, shine muscat, mint

Dinner 20,800

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 purée

土瓶蒸し 鱧 松茸 三つ葉 酢立
Pike conger, matsutake mushroom, mitsuba parsley, sudachi

造り三種
Sashimi three kinds

無花果 キャビア 銀杏 胡桃白地掛け 花穂紫蘇
Fig, caviar, ginkgo nuts, walnut tofu dressing, shiso flower buds

甘鯛飯蒸し 新百合根 大葉 カラスミ
Tilefish with glutinous rice, lily bulbs, ohba leaf, dried mullet roe

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

和牛味噌麴焼 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

松茸御飯 止椀 香の物
Steamed matsutake mushroom rice, red miso soup, served with 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

Dinner 24,800

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 purée

土瓶蒸し 鱧 松茸 三つ葉 酢立
Pike conger, matsutake mushroom, mitsuba parsley, sudachi

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

無花果 キャビア 銀杏 胡桃白地掛け 花穂紫蘇
Fig, caviar, ginkgo nuts, walnut tofu dressing, shiso flower buds

炭火烧 松茸 伏見甘長唐辛子 酢立
Char-grilled matsutake mushroom, Fushimi pepper, sudachi

近江牛すき焼 松茸 温泉玉子 マイクロ春菊
Omi beef sukiyaki, matsutake mushroom, soft boiled egg, chrysanthemum cress

白飯 止椀 香の物
Steamed rice, red miso soup, served with 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.