

昼のコース Lunch Set Menu
 Oct 4 – Nov 4, 2025
 11:30 – 14:00



Lunch 7,500

焼茄子豆腐 海老 茗荷 銀杏 露生姜 菊花ゼリー
 Grilled eggplant tofu, prawn, myoga, ginkgo nut, ginger, chrysanthemum jelly

造り二種
 Sashimi two kinds

二段重弁当
 Bento

萩蒸し 鯖 小豆 枝豆 花穂紫蘇
 Sawara mackerel, red beans, soy beans, shiso flower buds

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

栗アイスクリーム きな粉プリン 巨峰 ミント
 Chestnut ice cream, soy bean powder pudding, kyoho grape, mint

Lunch 10,500

焼茄子豆腐 海老 茗荷 銀杏 露生姜 菊花ゼリー
 Grilled eggplant tofu, prawn, myoga, ginkgo nut, ginger, chrysanthemum jelly

菊花蕪 鯛 菊花 三つ葉 ふり柚子
 Turnip, sea bream, chrysanthemum, mitsuba parsley, yuzu

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

萩蒸し 鯖 小豆 枝豆 花穂紫蘇
 Sawara mackerel, red beans, soy beans, shiso flower buds

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

栗アイスクリーム きな粉プリン 巨峰 ミント
 Chestnut ice cream, soy bean powder pudding, kyoho grape, mint

Lunch 13,500

柿釜 白和え 車海老 キャビア 焼舞茸 柿 銀杏 花穂紫蘇
 Prawn, caviar, maitake mushroom, persimmon, ginkgo nuts
 Shiso flower buds, mashed tofu

菊花蕪 鯛 菊花 三つ葉 ふり柚子
 Turnip, sea bream, chrysanthemum, mitsuba parsley, yuzu

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

鰯と松茸カダイフ揚 べっこう餡
 Deep-fried pike conger and matsutake mushroom with kadaif, bekko dashi broth

萩蒸し 甘鯛 小豆 枝豆 花穂紫蘇
 Tilefish, red beans, soy beans, shiso flower buds

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

栗アイスクリーム きな粉プリン 巨峰 ミント
 Chestnut ice cream, soy bean powder pudding, kyoho grape, 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.