

夜のコース Dinner Set Menu

Oct 4 – Nov 4 , 2025

17:30 – 21:00



Dinner *16,800*

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

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

かます焼霜 胡瓜 椎茸 茗荷 菊花 八方酢ゼリー
Quick broiled barracuda, cucumber, shiitake mushroom, myoga
Chrysanthemum, happo vinegar

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 ほうじ茶ゼリー 巨峰 赤梨 レインボーキウイ 亀山 ミント
Chestnut ice cream, roasted tea jelly, kyoho grape, Japanese pear
Rainbow kiwi, kameyama red beans, mint

Dinner *20,800*

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

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

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

かます焼霜 胡瓜 椎茸 茗荷 菊花 八方酢ゼリー
Quick broiled barracuda, cucumber, shiitake mushroom, myoga
Chrysanthemum, happo vinegar

鰻印籠煮 孫芋 木の芽
Eel and burdock, magoimo yam, kinome leaf

鯛松茸御飯 止椀 香の物
Steamed sea bream and matsutake mushroom rice, red miso soup, pickles

栗アイスクリーム ほうじ茶ゼリー 巨峰 赤梨 レインボーキウイ 亀山 ミント
Chestnut ice cream, roasted tea jelly, kyoho grape, Japanese pear
Rainbow kiwi Kameyama red beans, mint

Dinner *24,800*

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

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

近江牛すき焼き 九条葱 トリュフ 栗ソース
Omi beef sukiyaki, kujo leek, truffle, chestnut sauce

かます焼霜 胡瓜 椎茸 茗荷 菊花 八方酢ゼリー
Quick broiled barracuda, cucumber, shiitake mushroom, myoga
Chrysanthemum, happo vinegar

萩蒸し 金目鯛 小豆 枝豆 花穂紫蘇
Tilefish, alfonsino, red beans, soy beans, shiso flower buds

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

栗アイスクリーム ほうじ茶ゼリー 巨峰 赤梨 レインボーキウイ 亀山 ミント
Chestnut ice cream, roasted tea jelly, kyoho grape, Japanese pear
Rainbow kiwi, Kameyama red beans, 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.