

昼のコース Lunch Set Menu

Dec 31, 2025

11:30 – 14:00



Lunch 13,000

蓮根豆腐 海老そぼろ 占地 芹 柚子 南京 すり流し
Lotus root tofu, minced prawn, shimeji mushroom, seri parsley, yuzu, pureed pumpkin

蟹蕪蒸し 大根 金時人参 鶴菜 柚子
Japanese consommé
Crabmeat and turnip, daikon radish, kintoki carrot, tsuruna spinach, yuzu

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

鰯オランダ煮 小芋 壬生菜 金時人参 黒七味唐辛子 淡雪餡掛け
Fried and simmered yellowtail, taro, mibuna spinach, kintoki carrot
Black shichimi pepper, dashi egg white sauce

蕪と京揚げ御飯 止椀 香の物
Steamed rice with turnip and deep-fried tofu, red miso soup, pickles

オレンジ甘酒アイスクリーム 金柑 ミックスベリー ミント
Sweet sake and orange ice cream, kumquat, mixed berries, mint

Lunch 16,000

冬至和え 車海老 南京 蓮根 平茸 銀杏 三度豆 柚子 玉あられ
Prawn, pumpkin, lotus root, oyster mushroom, ginkgo nuts, green beans, yuzu, rice cracker

蟹蕪蒸し 大根 金時人参 鶴菜 柚子
Japanese consommé
Crabmeat and turnip, daikon radish, kintoki carrot, tsuruna spinach, 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

和牛炭火烧 原木椎茸 からし菜 桃かぶら
Char-grilled Japanese beef, shiitake mushroom, leaf mustard, red turnip

湯葉鍋 鱈 雲子 白舞茸 葱オイル 柚子
Cod, yuba, cod milt, white maitake mushroom, leek oil, yuzu

蕪と京揚げ御飯 止椀 香の物
Steamed rice with turnip and deep-fried tofu, red miso soup, pickles

オレンジ甘酒アイスクリーム 金柑 ミックスベリー ミント
Sweet sake and orange ice cream, kumquat, mixed berries, mint

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.

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.