

夜のコース Dinner Set Menu
Dec 20 – Dec 30 , 2025
17:30 – 21:00



Dinner 19,500

車海老 雲丹 キャビア カリフラワー 玉あられ 法蓮草
Prawn, sea urchin, caviar, cauliflower, rice cracker, spinach

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

穴子天ぷら ルッコラ 唐墨掛け
Conger eel, rocket, semi-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

雲子玉地蒸し いくら 葱オイル
Steamed egg custard with cod milt, salmon roe, leek oil

小鍋仕立て 鰯 壬生菜 平茸 蕪 七味唐辛子
Yellowtail, mibuna spinach, oyster mushroom, turnip, shichimi pepper

御飯 止椀 香の物
Steamed rice, 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

Dinner 21,500

車海老 雲丹 キャビア カリフラワー 玉あられ 法蓮草
Prawn, sea urchin, caviar, cauliflower, rice cracker, spinach

白椿見立て 九絵 蕪 芹 柚子
Japanese consommé
Longtooth grouper, turnip, seri parsley, yuzu

造り三種
Sashimi three kinds

雲子玉地蒸し いくら 葱オイル
Steamed egg custard with cod milt, salmon roe, leek oil

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

河豚焼しゃぶ 酢立 紅芯大根 浅月 割ポン酢
Globefish shabu-shabu, sudachi, koshi radish, chive, ponzu sauce

近江牛 海老芋 壬生菜 山葵 湯葉あんかけ
Omi beef, ebiimo yam, mibuna spinach, wasabi, yuba sauce

蟹雑炊 止椀 香の物
Crab porridge, 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

抹茶 甘味
Matcha, Japanese petit-four

Dinner 25,500

車海老 雲丹 キャビア カリフラワー 玉あられ 法蓮草
Prawn, sea urchin, caviar, cauliflower, rice cracker, spinach

白椿見立て 九絵 蕪 芹 柚子
Japanese consommé
Longtooth grouper, turnip, seri parsley, yuzu

造り三種
Sashimi three kinds

せこ蟹 菊菜ゼリー 花穂紫蘇
Seko snow crab, chrysanthemum jelly, shiso flower buds

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

河豚フライ 白子 べっこう餡掛け 柚子
Globefish, globefish milt, bekko dashi brosh, yuzu

近江牛 海老芋 壬生菜 山葵 湯葉あんかけ
Omi beef, ebiimo yam, mibuna spinach, wasabi, yuba sauce

蟹雑炊 止椀 香の物
Crab porridge, 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

抹茶 甘味
Matcha, Japanese petit-four

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.