

昼のコース Lunch Set Menu

Jan 1, ~ Jan 4, 2026

11:30 – 14:00



Lunch 13,000

いくらと長芋 数の子辛子味噌漬 伊達巻 紅白手毬寿司  
田作り 叩き牛蒡 慈姑 竹千社唐 黒豆 菜の花  
Salmon roe and yam, miso marinated herring roe, sweet rolled omelet, temari sushi,  
Sweet and savory fried sardine, burdock with sesame seeds, arrowhead, stem lettuce, black bean, canola flower

鯛 蕪 結び大根 人参 椎茸 焼餅 鶴菜 溶き辛子  
Sea bream, turnip, daikon radish, carrot, shiitake mushroom, grilled mochi  
Tsuruna spinach, mustard, white miso

造り二種  
Sashimi two kinds

鰯味噌柚庵焼 筍  
Miso yuzu marinated sawara mackerel, bamboo shoot

蛤玉地蒸し 百合根 葱オイル  
Steamed egg custard, clam, lily bulbs, leek oil

和牛炭火烧 海老芋白扇揚 白舞茸 梅人参 法蓮草餡掛け  
Japanese beef, ebi-imo taro with potato starch, white maitake mushroom, carrot, spinach sauce

小鍋仕立て 鰯みぞれ鍋 芹 あられ柚子  
Yellowtail, grated turnip, seri parsley, yuzu

赤飯又は白飯 香の物 赤味噌仕立て  
Red bean rice or steamed rice, red miso soup, pickles

練乳甘酒アイスクリーム 苺 ミックスベリーゼリー ミント  
Sweet sake and condensed milk ice cream, strawberry, mixed berry jelly, mint

Lunch 16,000

いくらと長芋 数の子辛子味噌漬 伊達巻 紅白手毬寿司  
田作り 叩き牛蒡 慈姑 竹千社唐 黒豆 菜の花  
Salmon roe and yam, miso marinated herring roe, sweet rolled omelet, temari sushi,  
Sweet and savory fried sardine, burdock with sesame seeds, arrowhead stem lettuce, black bean, canola flower

鯛 蕪 結び大根 人参 椎茸 焼餅 鶴菜 溶き辛子  
Sea bream, turnip, daikon radish, carrot, shiitake mushroom, grilled mochi  
Tsuruna spinach, mustard, white miso

造り三種  
Sashimi three kinds

鰯味噌柚庵焼 筍  
Miso yuzu marinated butterfish, bamboo shoot

柚子釜蒸し 雲子 百合根 銀杏 浅月  
Cod milt, lily bulbs, ginkgo nuts, chive in yuzu pot

和牛炭火烧 海老芋白扇揚 白舞茸 梅人参 法蓮草餡掛け  
Japanese beef, ebi-imo taro with potato starch, white maitake mushroom, carrot, spinach sauce

小鍋仕立て 鰯みぞれ鍋 芹 あられ柚子  
Yellowtail, grated turnip, seri parsley, yuzu

赤飯又は白飯 香の物 赤味噌仕立て  
Red bean rice or steamed rice, red miso soup, pickles

練乳甘酒アイスクリーム 苺 ミックスベリーゼリー ミント  
Sweet sake and condensed milk ice cream, strawberry, mixed berry jelly, 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.