

夜のコース Dinner Set Menu

Jan 1 ～ Jan 4, 2025

17:30 – 21:00



Dinner 18,800

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

鮎味噌柚庵焼 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

Dinner 23,000

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

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

造り三種
Sashimi three kinds

河豚焼しゃぶしゃぶ 平茸 浅月 紅葉卸し 割りポン酢
Seared globefish shabu-shabu, oyster mushroom, chive
Grated daikon radish, dashi ponzu

セコガニ キャビア 胡瓜 花穂紫蘇
Sekogani snow crab, caviar, cucumber, shiso flower buds

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

オマール海老 海老白扇揚 白舞茸 梅人参 法蓮草餡掛け
Lobster, ebi-imo taro with potato starch, white maitake mushroom, carrot
Spinach sauce

近江牛すき焼き 筍 芹
Omi beef sukiyaki, bamboo shoot, seri parsley

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

抹茶 甘味
Matcha, Japanese petit-four

Dinner 29,500

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

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

造り三種
Sashimi three kinds

蛤玉地蒸し 雲丹 百合根 葱オイル
Egg custard, sea urchin, lily bulbs, leek oil

セコガニ キャビア 胡瓜 花穂紫蘇
Steamed sekogani snow crab, caviar, cucumber, shiso flower buds

柚子釜焼 黒毛和牛 占地 銀杏 柚子味噌掛け
Japanese beef, shimeji mushroom, ginkgo nuts, yuzu miso sauce in yuzu pot

オマール海老 海老白扇揚 白舞茸 梅人参 法蓮草餡掛け
Lobster, ebi-imo taro with potato starch, white maitake mushroom, carrot
Spinach sauce

小鍋仕立て 河豚 河豚白子 芹 紅葉おろし ポン酢
Globefish, globefish milt, seri parsley, grated white radish, ponzu

河豚雑炊 香の物
Globefish porridge, 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

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.