

昼のコース Lunch Set Menu

Mar 9 – Apr 4, 2026

11:30 – 14:00



Lunch 7,500

蛍烏賊 舞茸 独活 スナップエンドウ豆 旨出しゼリー和え
紅芯大根 黄身酢掛け
Firefly squid, maitake mushroom, udo, snap pea, dashi broth jelly
Koshin radish, egg yolk vinegar

造り二種
Sashimi two kinds

二段重弁当
Bento

蒸し寿司

穴子 蕎 冬菇椎茸 錦糸玉子 うすい豆 木の芽 ガリ
Steamed sushi
Conger eel, butterbur, shiitake mushroom, kinshi egg, usui peas
Kinome leaf, pickled ginger

止椀
Red miso soup

甘酒アイスクリーム 寒天ゼリー よもぎ白玉 苺 小豆 ミント
Amazake ice cream, agar jelly, mugwort rice dumpling, strawberry, red beans, mint

Lunch 10,500

蛍烏賊 舞茸 独活 スナップエンドウ豆 旨出しゼリー和え
紅芯大根 黄身酢掛け
Firefly squid, maitake mushroom, udo, snap pea, dashi broth jelly
Koshin radish, egg yolk vinegar

蛤真丈 三色麩 菜の花 煎り玉子 木の芽
Clam dumpling, wheat gluten, canola flower, egg, kinome leaf

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

蒸し寿司

穴子 蕎 冬菇椎茸 錦糸玉子 うすい豆 木の芽 ガリ
Steamed sushi
Conger eel, butterbur, shiitake mushroom, kinshi egg, usui peas
Kinome leaf, pickled ginger, red miso soup

止椀
Red miso soup

甘酒アイスクリーム 寒天ゼリー よもぎ白玉 苺 小豆 ミント
Amazake ice cream, agar jelly, mugwort rice dumpling, strawberry, red beans, mint

Lunch 13,500

白魚白扇揚 蕨 紅芯大根 唐墨
烏賊 分葱 めた和え
Fried whitebait with egg white, warabi, koshin radish, dried mullet roe
Squid, wakegi scallion, miso and vinegar

蛤真丈 三色麩 菜の花 煎り玉子 木の芽
Clam dumpling, wheat gluten, canola flower, egg, kinome leaf

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 筍

Char-grilled Japanese beef, bamboo shoot

めばるオランダ煮 独活 蕪
Deep-fried rockfish, udo, turnip

蒸し寿司

穴子 蕎 冬菇椎茸 錦糸玉子 うすい豆 木の芽 ガリ
Steamed sushi
Conger eel, butterbur, shiitake mushroom, kinshi egg, usui peas
Kinome leaf, pickled ginger, red miso soup

止椀
Red miso soup, pickles

甘酒アイスクリーム 寒天ゼリー よもぎ白玉 苺 小豆 ミント
Amazake ice cream, agar jelly, mugwort rice dumpling, strawberry, 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.