

夜のコース Dinner Set Menu

Mar 9 – Apr 4, 2026

17:30 – 21:00



Dinner 16,800

白魚白扇揚 蕨 キャビア 紅芯大根
赤貝 分葱 めた和え

Fried whitebait with egg white, warabi, caviar, koshin radish
Ark shell, wakegi scallion, miso and vinegar

蛤 筍 筍真丈 菜の花 煎り玉子 木の芽

Clam, bamboo shoot, bamboo shoot dumpling, 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

和牛炭火焼 筍

Char-grilled Japanese beef, bamboo shoot

油目オランダ煮 タラの芽

Deep-fried greenling, tara bud

蒸し寿司

穴子 蕨 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

Dinner 20,800

白魚白扇揚 蕨 キャビア 紅芯大根
赤貝 分葱 めた和え

Fried whitebait with egg white, warabi, caviar, koshin radish
Ark shell, wakegi scallion, miso and vinegar

蛤 筍 筍真丈 菜の花 煎り玉子 木の芽

Clam, bamboo shoot, bamboo shoot dumpling, canola flower, egg, kinome leaf

造り三種

Sashimi three kinds

蒸し寿司

穴子 蕨 冬菇椎茸 錦糸玉子 木の芽 ガリ

Steamed sushi

Conger eel, butterbur, shiitake mushroom, kinshi egg, kinome leaf, pickled ginger

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

油目オランダ煮 タラの芽

Deep-fried greenling, tara bud

黒毛和牛すき煮 筍 芹

Japanese beef, bamboo shot, Japanese parsley

うすい豆と唐墨飯 香の物 止椀

Steamed rice with usui peas and dried mullet roe, Japanese pickles, 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

抹茶 甘味

Matcha, Japanese petit-four

Dinner 24,800

白魚白扇揚 蕨 キャビア 紅芯大根
赤貝 分葱 めた和え

Fried whitebait with egg white, warabi, caviar, koshin radish
Ark shell, wakegi scallion, miso and vinegar

蛤 筍 筍真丈 菜の花 煎り玉子 木の芽

Clam, bamboo shoot, bamboo shoot dumpling, canola flower, egg, kinome leaf

造り三種

Sashimi three kinds

蒸し寿司

穴子 蕨 冬菇椎茸 錦糸玉子 木の芽 ガリ

Steamed sushi

Conger eel, butterbur, shiitake mushroom, kinshi egg, kinome leaf, pickled ginger

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

河豚白子 囊餡掛け 黒七味

Globefish milt, turnip sauce, black shichimi pepper

黒毛和牛しゃぶしゃぶ 芹

胡麻ダレ ポン酢

Japanese beef shabu-shabu, Japanese parsley

Sesame sauce, ponzu vinegar

うすい豆と唐墨飯 香の物 止椀

Steamed rice with usui peas and dried mullet roe, Japanese pickles, 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

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.