

昼のコース Lunch Set Menu

April 5 – May 2, 2026

11:30 – 14:00



Lunch 7,500

菜の花豆腐 半熟玉子 蛍烏賊 海老 椎茸 胡瓜 花卉大根 紅芯大根 旨出汁ゼリー
Canola flower tofu, soft boiled egg, firefly squid, prawn, shiitake mushroom, cucumber
Daikon radish, koshin radish, dashi broth jelly

造り二種
Sashimi two kinds

二段重弁当
Bento

鱈 筍 旨出汁あんかけ
Sawara mackerel, bamboo shoot, seaweed broth sauce

筍御飯 止椀 香の物
Bamboo shoot rice, red miso soup, pickles

桜アイスクリーム 抹茶寒天 白玉団子 苺 ミント
Sakura ice cream, green tea agar, rice flour dumpling, strawberry, mint

Lunch 10,500

菜の花豆腐 半熟玉子 蛍烏賊 海老 椎茸 胡瓜 花卉大根 紅芯大根 旨出汁ゼリー
Canola flower tofu, soft boiled egg, firefly squid, prawn, shiitake mushroom, cucumber
Daikon radish, koshin radish, dashi broth jelly

鯛白扇揚げ 桜餅見立て ^{わらび} 蕨 筍 花卉独活 桜の葉 木の芽
Deep-fried sea bream with potato starch, warabi, bamboo shoot
Udo, sakura leaf, 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

鱈 筍 旨出汁あんかけ
Sawara mackerel, bamboo shoot, seaweed broth sauce

筍御飯 止椀 香の物
Bamboo shoot rice, red miso soup, pickles

桜アイスクリーム 抹茶寒天 白玉団子 苺 ミント
Sakura ice cream, green tea agar, rice flour dumpling, strawberry, mint

Lunch 13,500

菜の花豆腐 半熟玉子 蛍烏賊 海老 椎茸 胡瓜 花卉大根 紅芯大根 旨出汁ゼリー
Canola flower tofu, soft boiled egg, firefly squid, prawn, shiitake mushroom, cucumber
Daikon radish, koshin radish, dashi broth jelly

鯛白扇揚げ 桜餅見立て ^{わらび} 蕨 筍 花卉独活 桜の葉 木の芽
Deep-fried sea bream with potato starch, warabi, bamboo shoot
Udo, sakura leaf, kinome leaf

造り三種
Sashimi three kinds

焼八寸
easonal dishes
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 recommendation

和牛炭火焼 アスパラガス 黄身醤油
Char-grilled Japanese beef, asparagus, egg yolk soy sauce

小鍋仕立て
蛤 若布 筍 木の芽
Clam, wakame, bamboo shoot, kinome leaf

筍御飯 止椀 香の物
Bamboo shoot rice, red miso soup, pickles

桜アイスクリーム 抹茶寒天 白玉団子 苺 ミント
Sakura ice cream, green tea agar, rice flour dumpling, strawberry, 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.