

夜のコース Dinner Set Menu

April 5 – May 2, 2026

17:30 – 21:00



Dinner 16,800

うすい豆すり流し 湯葉 豆腐 蛍烏賊 雲丹 こごみ 花卉大根 紅芯大根
Pureed green pea, yuba, tofu, firefly squid, sea urchin
Kogomi, daikon radish, koshi radish

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

Dinner 20,800

うすい豆すり流し 湯葉豆腐 蛍烏賊 雲丹 こごみ 花卉大根 紅芯大根
Pureed green pea, yuba tofu, firefly squid, sea urchin
Kogomi, daikon radish, koshi radish

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

稚鮎天ぷら タラの芽 キャビア 穂紫蘇
Baby ayu fish, tara bud, caviar, shiso flower buds

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

小鍋仕立て
鮑しゃぶしゃぶ うるい 鮑肝ソース
Abalone shabu shabu, urui, abalone liver sauce

鯛と筍御飯 止椀 香の物
Sea bream and 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

抹茶 甘味
Matcha, Japanese petit-four

Dinner 24,800

うすい豆すり流し 湯葉豆腐 蛍烏賊 雲丹 こごみ 花卉大根 紅芯大根
Pureed green pea, yuba tofu, firefly squid, sea urchin
Kogomi, daikon radish, koshi radish

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

稚鮎天ぷら タラの芽 キャビア 穂紫蘇
Baby ayu fish, tara bud, caviar, shiso flower buds

和牛照焼 筍
Japanese beef teriyaki, bamboo shoot

小鍋仕立て
鮑しゃぶしゃぶ うるい 鮑肝ソース
Abalone shabu shabu, urui, abalone liver sauce

鯛と筍御飯 止椀 香の物
Sea bream and 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

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.