

昼のコース Lunch Set Menu

May 3 – June 2, 2026

11:30 – 14:00



Lunch 7,500

海老 一寸豆 長芋 椎茸 蓮根 菖蒲大根 柚子 鯛の子ゼリー
Prawn, broad bean, yam, shiitake mushroom, lotus root
Daikon radish, yuzu, sea bream roe jelly

造り二種
Sashimi two kinds

二段重弁当
Bento

穴子 翡翠茄子 モロッコ隠元 露生姜 旨出汗餡掛け
Conger eel tempura, eggplant, romano bean, ginger, dashi broth sauce

浅利と新生姜の御飯 止椀 香の物
Asari clam and ginger steamed rice, red miso soup, pickles

練乳アイスクリーム 黒糖寒天 アメリカンチェリー 苺 小豆 ミント
Condensed milk ice cream, brown suger agar, American cherry, strawberry, red bean, mint

Lunch 10,500

海老 一寸豆 長芋 椎茸 蓮根 菖蒲大根 柚子 鯛の子ゼリー
Prawn, broad bean, yam, shiitake mushroom, lotus root
Daikon radish, yuzu, sea bream roe jelly

桜海老と筍真丈 防風 柚子
Sakura shrimp and bamboo shoot dumpling, bofu, yuzu

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

穴子 翡翠茄子 モロッコ隠元 露生姜 旨出汗餡掛け
Conger eel tempura, eggplant, romano bean, ginger, dashi broth sauce

浅利と新生姜の御飯 止椀 香の物
Asari clam and ginger steamed rice, red miso soup, pickles

練乳アイスクリーム 黒糖寒天 アメリカンチェリー 苺 小豆 ミント
Condensed milk ice cream, brown suger agar, American cherry, strawberry, red bean, mint

Lunch 13,500

海老 一寸豆 長芋 椎茸 蓮根 菖蒲大根 柚子 鯛の子ゼリー
Prawn, broad bean, yam, shiitake mushroom, lotus root
Daikon radish, yuzu, sea bream roe jelly

桜海老と筍真丈 防風 柚子
Sakura shrimp and bamboo shoot dumpling, bofu, yuzu

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

鯛白子真丈湯葉巻揚 雲丹 旨出汗餡掛け
Fried sea bream milt dumpling with yuba, sea urchin, dashi broth sauce

穴子 翡翠茄子 モロッコ隠元 露生姜 旨出汗餡掛け
Conger eel tempura, eggplant, romano bean, ginger, dashi broth sauce

浅利と新生姜の御飯 止椀 香の物
Asari clam and ginger steamed rice, red miso soup, pickles

練乳アイスクリーム 黒糖寒天 アメリカンチェリー 苺 小豆 ミント
Condensed milk ice cream, brown suger agar, American cherry, strawberry, red bean, 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.