

夜のコース Dinner Set Menu

May 3 – June 2, 2026

17:30 – 21:00



Dinner 16,800

帆立 ホワイトアスパラガス 半熟玉子 キャビア 旨出汁ゼリー  
Scallop, white asparagus, half boiled egg, caviar, dashi broth jelly

金目鯛 一寸豆腐 白キクラゲ ピーシュート 柚子  
Alfonsino, broad bean tofu, white wood ear mushroom, green pea sprout, yusu

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

稚鮎南蛮漬 新玉葱 浅月 穂紫蘇  
Sweet vinegar marinated baby ayu fish, onion, chive, shiso buds

海老ひろうす 富貴 旨出汁餡掛け 木の芽  
Deep-fried tofu and prawn, butterbur, dashi broth sauce, kinome leaf

蛸と新生姜の御飯 止椀 香の物  
Octopus 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 sugar agar, American cherry, strawberry, red bean, mint

Dinner 20,800

帆立 ホワイトアスパラガス 半熟玉子 キャビア 旨出汁ゼリー  
Scallop, white asparagus, half boiled egg, caviar, dashi broth jelly

金目鯛 一寸豆腐 白キクラゲ ピーシュート 柚子  
Alfonsino, broad bean tofu, white wood ear mushroom, green pea sprout, yusu

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

鮑肝田楽焼 雲丹 蓮根 防風  
Grilled abalone, sea urchin, lotus root, bofu

黒毛和牛 筍 蕨 花山椒  
Japanese beef, bamboo shoot, warabi, hana-sansho pepper

蛸と新生姜の御飯 止椀 香の物  
Octopus and ginger steamed rice, red miso soup, pickles

ココナッツアイスクリーム 赤肉メロン ミント  
Coconut ice cream, red melon, mint

抹茶 甘味  
Matcha, Japanese petit-four

Dinner 24,800

帆立 ホワイトアスパラガス 半熟玉子 キャビア 旨出汁ゼリー  
Scallop, white asparagus, half boiled egg, caviar, dashi broth jelly

金目鯛 一寸豆腐 白キクラゲ ピーシュート 柚子  
Alfonsino, broad bean tofu, white wood ear mushroom, green pea sprout, yusu

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 旨出汁餡掛け  
Fried sea bream milt dumpling with yuba, sea urchin, dashi broth sauce

鮑肝田楽焼 雲丹 蓮根 防風  
Grilled abalone, sea urchin, lotus root, bofu

若鮎塩焼 蓼酢  
Baby ayu fish, tade vinegar

近江牛すき焼き 筍 蕨 花山椒  
Omi beef sukiyaki, bamboo shoot, warabi, hana-sansho pepper

甘鯛と富貴の御飯 止椀 香の物  
Tile fish and butterbur steamed rice, red miso soup, pickles

ココナッツアイスクリーム 赤肉メロン ミント  
Coconut ice cream, red melon, 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.