

昼のコース Lunch Set Menu

June 3 – July 2, 2026

11:30 – 14:00



Lunch 7,500

水無月豆腐 帆立貝 長芋 旨出汁 ふり柚子  
"Minazuki" tofu, scallop, yam, dashi broth, yuzu

造り二種  
Sashimi two kinds

二段重弁当  
Bento

鱧と丸茄子の揚げ出し べっこう餡 針茗荷  
Deep-fried pike conger and eggplant, bekko dashi broth, myoga

御飯 止椀 香の物  
Steamed rice, red miso soup, pickles

ココナッツアイスクリーム ライチゼリー スイカ ミント  
Coconut ice cream, lychee jelly, watermelon, mint

Lunch 10,500

水無月豆腐 帆立貝 長芋 旨出汁 ふり柚子  
"Minazuki" tofu, scallop, yam, dashi broth, yuzu

鱧真丈 蓮根 冬瓜 梅白玉 柚子  
Pike conger dumpling, lotus root, white gourd, ume rice dumpling, 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

鱧と丸茄子の揚げ出し べっこう餡 針茗荷  
Deep-fried pike conger and eggplant, bekko dashi broth, myoga

御飯 止椀 香の物  
Steamed rice, red miso soup, pickles

ココナッツアイスクリーム ライチゼリー スイカ ミント  
Coconut ice cream, lychee jelly, watermelon, mint

Lunch 13,500

水無月豆腐 帆立貝 雲丹 順才 長芋 旨出汁 ふり柚子  
"Minazuki" tofu, scallop, sea urchin, water shield, yam, dashi broth, yuzu

鱧真丈 蓮根 冬瓜 梅白玉 柚子  
Pike conger dumpling, lotus root, white gourd, ume rice dumpling, 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

蛸やわか煮 小芋 南京 オクラ 花穂紫蘇 共地ゼリー掛け  
Octopus, taro, pumpkin, okra, shiso flower buds, dashi broth jelly

黒毛和牛 丸茄子 万願寺唐辛子 白味噌餡掛け  
Japanese beef, eggplant, manganji pepper, white miso sauce

ちりめん山椒御飯 止椀 香の物  
Dried young sardine and sansho pepper rice, red miso soup, pickles

ココナッツアイスクリーム ライチゼリー スイカ ミント  
Coconut ice cream, lychee jelly, watermelon, mint

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.

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.