

夜のコース Dinner Set Menu

June 3 – July 2, 2026

17:30 – 21:00



Dinner 16,800

水無月豆腐 帆立貝 車海老 長芋 胡瓜 花穂紫蘇 旨出汁ゼリー掛け  
"Minazuki" tofu, scallop, prawn, yam, cucumber, shiso flower buds, dashi broth jelly

牡丹鱧 冬瓜 椎茸 順才 梅肉 ふり柚子  
Botan pike conger, white gourd, shiitake mushroom, water shield, ume paste, 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

蛸やわらか煮 雲丹 アスパラガス 木の芽 トマトゼリー掛け  
Simmered octopus, sea urchin, asparagus, kinome leaf, tomato jelly

黒毛和牛 丸茄子 モロッコ隠元 利休味噌  
Japanese beef, eggplant, romano beans, sesame miso

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

マンゴー甘酒アイスクリーム ライチゼリー さくらんぼ マンゴー ミント  
Mango sweet sake ice cream, lychee jelly, cherry, mango, mint

Dinner 20,800

水無月豆腐 帆立貝 車海老 長芋 胡瓜 花穂紫蘇 旨出汁ゼリー掛け  
"Minazuki" tofu, scallop, prawn, yam, cucumber, shiso flower buds, dashi broth jelly

牡丹鱧 冬瓜 椎茸 順才 梅肉 ふり柚子  
Botan pike conger, white gourd, shiitake mushroom, water shield, ume paste, 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

蒸鮑 雲丹 ハス芋 キャビア 銀鮎掛け  
Steamed abalone, sea urchin, taro stalk, caviar, gin-an dashi broth

目板鰯白扇揚 万願寺唐辛子 酢橘  
Fried meita flounder, manganji pepper, sudachi

黒毛和牛 丸茄子 モロッコ隠元 利休味噌  
Japanese beef, eggplant, romano beans, sesame miso

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

マンゴー甘酒アイスクリーム ライチゼリー さくらんぼ マンゴー ミント  
Mango sweet sake ice cream, lychee jelly, cherry, mango, mint

抹茶 甘味  
Matcha, Japanese petit-four

Dinner 24,800

水無月豆腐 帆立貝 車海老 長芋 胡瓜 花穂紫蘇 旨出汁ゼリー掛け  
"Minazuki" tofu, scallop, prawn, yam, cucumber, shiso flower buds, dashi broth jelly

牡丹鱧 冬瓜 椎茸 順才 梅肉 ふり柚子  
Botan pike conger, white gourd, shiitake mushroom, water shield, ume paste, 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

蒸鮑 雲丹 ハス芋 キャビア 銀鮎掛け  
Steamed abalone, sea urchin, taro stalk, caviar, gin-an dashi broth

近江牛しゃぶしゃぶ 丸茄子 モロッコいんげん 利休味噌  
Omi beef shabu-shabu, eggplant, romano beans, sesame miso

アコウオランダ煮 万願寺唐辛子 木の芽 白髪葱  
Fried and simmered grouper, manganji pepper, kinome leaf, white leek

鰻御飯 止椀 香の物  
Broiled eel on steamed rice, red miso soup, pickles

マンゴー甘酒アイスクリーム ライチゼリー さくらんぼ マンゴー ミント  
Mango sweet sake ice cream, lychee jelly, cherry, mango, 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.