



Dinner 16,800	Dinner 20,800	Dinner 24,800
長芋素麺 インゲン豆 椎茸甘露 南京 雲丹 順才 花穂紫蘇 Taro noodles, green beans, sweetened shiitake mushroom, pumpkin Sea urchin, water shield, shiso flower buds	長芋素麺 インゲン豆 椎茸甘露 南京 雲丹 順才 花穂紫蘇 Taro noodles, green beans, sweetened shiitake mushroom, pumpkin Sea urchin, water shield, shiso flower buds	長芋素麺 インゲン豆 椎茸甘露 南京 雲丹 順才 花穂紫蘇 Taro noodles, green beans, sweetened shiitake mushroom, pumpkin Sea urchin, water shield, shiso flower buds
甘鯛 とうもろこし豆腐 鶴菜 コーンスプラウト 柚子 Tilefish, corn tofu, tsuruna spinach, corn sprouts, yuzu	甘鯛 とうもろこし豆腐 鶴菜 コーンスプラウト 柚子 Tilefish, corn tofu, tsuruna spinach, corn sprouts, yuzu	アコウ とうもろこし豆腐 鶴菜 コーンスプラウト 柚子 Grouper, corn tofu, tsuruna spinach, corn sprouts, yuzu
造り三種 Sashimi three kinds	造り三種 Sashimi three kinds	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 素麺 肝醬油和え Abalone, somen noodles, abalone liver soy sauce	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
鱧天婦羅 海老紫蘇巻揚 万願寺唐辛子 素麺 Deep-fried pike conger, shiso leaf rolled prawn, Manganji pepper, somen noodles	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	黒毛和牛トマトすき焼き 温泉玉子 セルバチコ Japanese beef tomato sukiyaki, soft boiled egg, arugula
穴子 冬瓜 酢橘 白味噌掛け Conger eel, white gourd, sudachi, white miso	鰻蒲焼 蛇腹胡瓜 針苺荷 木の芽 土佐酢 Broiled eel, cucumber, myoga, kinome leaf, tosa vinegar	鮎塩焼き 蓼酢 Grilled ayu fish, knotweed vinegar
鮎御飯 止椀 香の物 Ayu fish steamed rice, red miso soup, pickles	黒毛和牛 冬瓜 酢橘 マイクロリーフ 白味噌掛け Japanese beef, white gourd, sudachi, micro leaves, white miso	鮑 冬瓜 酢橘 マイクロリーフ 白味噌掛け Abalone, white gourd, sudachi, micro leaves, shiro miso
杏仁アイスクリーム 桃 シャインマスカット ミント Annin ice cream, peach, shine muscat, mint	鮎御飯 止椀 香の物 Ayu fish steamed rice, red miso soup, pickles	鰻御飯 止椀 香の物 Broiled eel on steamed rice, red miso soup, pickles
杏仁アイスクリーム 桃 シャインマスカット ミント Annin ice cream, peach, shine muscat, mint	杏仁アイスクリーム 桃 シャインマスカット ミント Annin ice cream, peach, shine muscat, mint	杏仁アイスクリーム 桃 シャインマスカット ミント Annin ice cream, peach, shine muscat, mint
抹茶 甘味 Matcha, Japanese petit-four	抹茶 甘味 Matcha, Japanese petit-four	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.