

夜のコース Dinner Set Menu
August 4 – September 3, 2026
17:30 – 21:00



Dinner 16,800

鰐焼霜 糸瓜 胡瓜 椎茸 新蓮根 雲丹 柚子 酢橘ゼリー掛け
Broiled pike conger, spaghetti squash, shiitake mushroom, lotus root, yuzu, sudachi jelly

花火見立て 葛饅頭 南京 木茸 ブッキヤーニ 花穂紫蘇
Kudzu dumpling, prawn, skin pumpkin, wood ear mushroom
Zucchini, shiso flower buds

造り三種
Sashimi three kinds

スズキ磯辺揚げ 丸茄子 コーンスプラウト とうもろこし餡掛け
Sea bass and dried green seaweed, eggplant, corn sprout, corn 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

鰻柳川鍋 牛蒡 三つ葉 木の芽
Eel hot pot, burdock, mitsuba parsley, kinome leaf

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

ヨーグルトアイスクリーム 桃 酢橘ゼリー ミント
Yoghurt ice cream, peach, sudachi jelly, mint

Dinner 20,800

蒸し鮑 糸瓜 胡瓜 椎茸 新蓮根 雲丹 柚子 酢橘ゼリー掛け
Steamed abalone, spaghetti squash, shiitake mushroom, lotus root, yuzu, sudachi jelly

甘鯛 丸茄子 振り柚子
Tilefish, eggplant, yuzu

造り三種
Sashimi three kinds

スズキ磯辺揚げ 丸茄子 コーンスプラウト とうもろこし餡掛け
Sea bass and dried green seaweed, eggplant, corn sprout, corn 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

白海老山椒オイル和え キャビア 胡瓜 花穂紫蘇
White prawn and sansho oil, caviar, cucumber, shiso flower buds

鮎蓼味噌焼 万願寺唐辛子
Ayu fish and tade miso, manganji pepper

鰻柳川鍋 牛蒡 三つ葉 木の芽
Eel hot pot, burdock, mitsuba parsley, kinome leaf

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

ヨーグルトアイスクリーム 桃 酢橘ゼリー ミント
Yoghurt ice cream, peach, sudachi jelly, mint

抹茶 甘味
Matcha, Japanese petit-four

Dinner 24,800

鰐焼霜 糸瓜 胡瓜 椎茸 新蓮根 雲丹 柚子 酢橘ゼリー掛け
Broiled pike conger, spaghetti squash, shiitake mushroom, lotus root, yuzu, sudachi jelly

甘鯛 丸茄子 振り柚子
Tilefish, eggplant, 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

白海老山椒オイル和え キャビア 胡瓜 花穂紫蘇
White prawn and sansho oil, caviar, cucumber, shiso flower buds

和牛炭火焼 早松茸 万願寺唐辛子 柚子
Char-grilled Japanese beef, matsutake mushroom, manganji pepper, yuzu

鮑しゃぶしゃぶ 松茸 三つ葉 酢橘
Abalone shabu-shabu, matsutake mushroom, mitsuba parsley, sudachi

鰐御飯 止椀 香の物
Pike conger steamed rice, red miso soup, pickles

ヨーグルトアイスクリーム 桃 酢橘ゼリー ミント
Yoghurt ice cream, peach, sudachi jelly, 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.