

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



Dinner 18,000

渡蟹 糸南京 胡瓜 焼舞茸 八方酢ゼリー和え 菊菜ピューレ掛け 菊花
Swimming crab, spaghetti squash, cucumber, grilled maitake mushroom
Dashi broth vinegar jelly,chrysanthemum purée

丸吸い 十三夜豆腐 丹波占地 芽葱 露生姜
Soft-shell turtle, tofu, Tamba shimeji mushroom, menegi chive, ginger

追加料金 +JPY 3,500

椀物を土瓶蒸しにご変更いただけます。

Upgrade to Dobin-mushi

Japanese consommé with pike conger and matsutake

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

和牛山椒焼 蓮根 銀杏 木の芽

Japanese beef with sansho pepper, lotus root, ginkgo nuts, kinome leaf

甘鯛 百合根 菊花 旨出汁餡掛け

Tilefish, lily bulbs, chrysanthemum flower, dashi broth

御飯 止椀 香の物

Steamed rice, red miso soup, pickles

桃甘酒アイスクリーム ぶどうゼリー シャインマスカット ミント

Peach sweet sake ice cream, grape jelly, shine muscat, mint

Dinner 22,000

40 周年記念特別コース

渡蟹 糸南京 胡瓜 焼舞茸 八方酢ゼリー和え 菊菜ピューレ掛け 菊花
Swimming crab, spaghetti squash, cucumber, grilled maitake mushroom
Dashi broth vinegar jelly,chrysanthemum purée

丸吸い 十三夜豆腐 丹波占地 芽葱 露生姜
Soft-shell turtle, tofu, Tamba shimeji mushroom, menegi chive, ginger

追加料金 +JPY 3,500

椀物を土瓶蒸しにご変更いただけます。

Upgrade to Dobin-mushi

Japanese consommé with pike conger and matsutake

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

和牛カツ 万願寺唐辛子海老鑄込み揚げ 自家製香り塩

Japanese beef cutlet, fried manganji pepper and prawn, homemade salt

鱧と松茸のしゃぶしゃぶ 三つ葉 源氏特製ポン酢

Pike conger and matsutake mushroom shabu-shabu, mitsuba parsley, Genji ponzu vinegar

寿司5 貫（握り3 貫 細巻2 貫） 止椀

Sushi – five kinds (Nigiri three kinds, hosomaki roll two kinds), red miso soup

桃甘酒アイスクリーム ぶどうゼリー シャインマスカット ミント

Peach sweet sake ice cream, grape jelly, shine muscat, mint

抹茶 甘味

Matcha, Japanese petit-four

Dinner 26,000

渡蟹 糸南京 胡瓜 焼舞茸 八方酢ゼリー和え 菊菜ピューレ掛け 菊花
Swimming crab, spaghetti squash, cucumber, grilled maitake mushroom
Dashi broth vinegar jelly,chrysanthemum purée

土瓶蒸し 鱧 松茸 三つ葉 酢立
Pike conger, matsutake mushroom, mitsuba parsley, sudachi

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

鮑飯蒸し 銀杏 百合根 唐墨掛け

Abalone glutinous rice, ginkgo nuts, lily bulbs, dried mullet roe

炭火烧 松茸 金目鯛 割りポン酢

Char-grilled matsutake mushroom, alfonsino, ponzu and dashi broth

山形牛すき焼 温泉玉子 白葱

Yamagata beef sukiyaki, soft boiled egg, white leek

松茸御飯 止椀 香の物

Steamed matsutake mushroom rice, red miso soup, pickles

桃甘酒アイスクリーム ぶどうゼリー シャインマスカット ミント

Peach sweet sake ice cream, grape jelly, shine muscat, 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.