夜のコース　Dinner Set Menu
November 5 – December 3, 2026
17:30 – 21:00

川梅 KawaUme

Dinner *18,000*

河豚　菊菜　長芋　椎茸　柿　キャビア　紅葉紅芯大根　旨出汁ゼリー和え
Globefish, chrysanthemum leaves, yam, persimmon, shiitake mushroom
Persimmon, caviar, koshin radish, dashi broth jelly

亥の子餅　甘鯛麹焼　蕪　紅葉人参　三つ葉　いてふ柚子　白味噌仕立
Inoko mochi, grilled tilefish with rice malt, pumpkin, carrot
Mitsuba parsley, yuzu, white miso

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

和牛炭火焼　蓮根　舞茸　カリフラワーピューレ
Char-grilled Japanese beef, lotus root, maitake mushroom, cauliflower purée

蕪蒸　帆立貝　百合根　三つ葉　旨出汁餡掛け
Steamed turnip, scallop, lily bulbs, mitsuba　parsley, dashi broth

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

柿甘酒アイスクリーム　柚子ゼリー　柿　ミント
Persimmon sweet sake ice cream, yuzu jelly, persimmon, mint

Dinner *22,000*

河豚　菊菜　長芋　椎茸　柿　キャビア　紅葉紅芯大根　旨出汁ゼリー和え
Globefish, chrysanthemum leaves, yam, persimmon, shiitake mushroom
Persimmon, caviar, koshin radish, dashi broth jelly

亥の子餅　甘鯛麹焼　蕪　紅葉人参　三つ葉　いてふ柚子　白味噌仕立
Inoko mochi, grilled tilefish with rice malt, pumpkin, carrot
Mitsuba parsley, yuzu, white miso

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

朴葉焼　和牛炭火焼　蓮根　舞茸　いてふ南京　マイクロ春菊
Char-grilled Japanese beef, lotus root, maitake mushroom, pumpkin
Micro chrysanthemum leaves on magnolia leaf

蕪蒸　蟹　百合根　三つ葉　旨出汁餡掛け
Steamed turnip, crab, lily bulbs, mitsuba parsley, dashi broth

鰻　海老芋　麸
Eel, ebi-imo taro, wheat gluten

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

柿甘酒アイスクリーム　柚子ゼリー　柿　ミント
Persimmon sweet sake ice cream, yuzu jelly, persimmon, mint

抹茶　甘味
Matcha, Japanese petit-four

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.

Dinner *26,000*

蟹　菊菜　長芋　椎茸　柿　キャビア　紅葉紅芯大根　旨出汁ゼリー和え
Crab, chrysanthemum leaves, yam, persimmon, shiitake mushroom
Persimmon, caviar, koshin radish, dashi broth jelly

亥の子餅　甘鯛麹焼　蕪　紅葉人参　三つ葉　溶き辛子　白味噌仕立
Inoko mochi, grilled tilefish with rice malt, pumpkin, carrot
Mitsuba parsley, mustard, white miso

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

朴葉焼　海老　蓮根　舞茸　いてふ南京　マイクロ春菊
Char-grilled prawn, lotus root, maitake mushroom, pumpkin
Micro chrysanthemum leaves on magnolia leaf

蕪蒸　河豚　百合根　三つ葉　旨出汁餡掛け
Steamed turnip, globefish, lily bulbs, mitsuba parsley, dashi broth

山形牛焼しゃぶ　海老芋　麸
Seared Yamagata beef, ebi-imo taro, wheat gluten

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

柿甘酒アイスクリーム　柚子ゼリー　柿　ミント
Persimmon sweet sake ice cream, yuzu jelly, persimmon, 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.