

夜のコース Dinner Set Menu

April 24 – May 23, 2024

17:30 – 21:00



Dinner 16,800

アスパラガス湯葉豆腐 雲丹 キャビア 独活 旨出しゼリー掛け 青柚子 Asparagus yuba tofu, sea urchin, caviar, udo, dashi broth jelly, yuzu

椀物

オマール海老と一寸豆真丈 干子 椎茸 柚子

Lobster dumpling, broad bean, dried sea cucumber, shiitake mushroom, yuzu

造り三種

Sashimi three kinds

焼八寸

Seasonal Dish “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 recommendation

目板鰯白扇揚 アスパラガス 花穂紫蘇 胡瓜甘酒ソース

Deep-fried meita flounder with potato starch, asparagus, shiso flower bud, Cucumber sweet sake sauce

和牛炭火焼 筍 こしあぶら 木の芽

Japanese beef, bamboo shoot, koshiabura, kinome leaf

御飯 止椀 香の物

Steamed rice, red miso soup, pickles

ココナッツアイスクリーム メロン 赤肉メロン ミント

Coconut ice cream, melon, red melon, mint

Dinner 20,800

アスパラガス湯葉豆腐 雲丹 キャビア 独活 旨出しゼリー掛け 青柚子 Asparagus yuba tofu, sea urchin, caviar, udo, dashi broth jelly, yuzu

椀物

オマール海老と一寸豆真丈 干子 椎茸 柚子

Lobster dumpling, broad bean, dried sea cucumber, shiitake mushroom, yuzu

造り三種

Sashimi three kinds

八寸

Seasonal Dish “Hassun”

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 recommendation

目板鰯白扇揚 アスパラガス 胡瓜甘酒ソース

Deep-fried meita flounder with potato starch, asparagus, cucumber sweet sake sauce

蒸鮑 新蓮根 オクラ 花穂紫蘇 肝ソース

Abalone, lotus root, okura, shiso flower bud, abalone liver sauce

和牛トマト麴焼 筍 こしあぶら 花山椒 旨出汁餡掛け

Japanese beef with tomato rice malt bamboo shoot, koshiabura, Hana-sansho pepper, dashi broth sauce

御飯 止椀 香の物

Steamed rice, red miso soup, pickles

ココナッツアイスクリーム メロン 赤肉メロン ミント

Coconut ice cream, melon, red melon, mint

Dinner 24,800

アスパラガス湯葉豆腐 雲丹 キャビア 独活 旨出しゼリー掛け 青柚子 Asparagus yuba tofu, sea urchin, caviar, udo, dashi broth jelly, yuzu

椀物

オマール海老と一寸豆真丈 干子 椎茸 柚子

Lobster dumpling, broad bean, dried sea cucumber, shiitake mushroom, yuzu

造り三種

Sashimi three kinds

八寸

Seasonal Dish “Hassun”

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 recommendation

若鮎塩焼 新生姜べっこう煮 蓼酢

Grilled ayu fish, simmered ginger, tade vinegar

蒸鮑 新蓮根 オクラ 花穂紫蘇 肝ソース

Abalone, lotus root, okura, shiso flower bud, abalone liver sauce

和牛すき焼き 筍 こしあぶら 花山椒

Japanese beef sukiyaki, bamboo shoot, koshiabura, hana-sansho pepper

鯛キャビア茶漬け 香の物

Rice in dashi broth, sea bream, caviar, pickles

ココナッツアイスクリーム メロン 赤肉メロン ミント

Coconut ice cream, melon, red melon, mint

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.