

昼のコース Lunch Set Menu
August 30 ~ September 28, 2019
11:30 - 14:30



Lunch 5,500

先付
Appetizer

造り二種
Sashimi two kinds

二段重ね弁当
Bento box

温の物
Seasonal hot dish

御飯 留椀 香の物
Rice, red miso soup, pickles

甘味
Dessert

Lunch 7,500

先付
Appetizer

椀物
Soup

造り二種
Sashimi two kinds

焼八寸
Grilled 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 hand selected dishes

温の物
Seasonal hot dish

御飯 留椀 香の物
Rice, red miso soup, pickles

甘味
Dessert

Lunch 9,500

いちじく 帆立 胡瓜 糸南京 舞茸
Fig, scallop, cucumber, squash, mushroom

土瓶蒸し
鱧 松茸 三つ葉 酢橘
Japanese consomme
Pike conger, matsutake mushroom

造り三種
Sashimi t
hree kinds

焼八寸
Grilled 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 hand selected dishes

和牛照り焼き 焼松茸 酢橘
Wagyu teriyaki, matsutake mushroom

鱧 小芋 舞茸 菊花
Pike conger, taro, mushroom

御飯 留椀 香の物
Rice, red miso soup, pickles

甘味
Dessert

上記料金には、税金とサービス料が加算されます。
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 are subject to service charge and tax.
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..