

夜のコース Dinner Set Menu

March 22 – April 23, 2024

17:30 – 21:00



KawaUme

Dinner 16,800

桜餅見立て

麩の焼 蛸烏賊 独活 菜の花 黄身酢  
湯葉巻 オマール海老 アスパラガス 木の芽味噌

Rolled rice dough, fire fry squid, udo, canola flower, egg yolk vinegar  
Rolled yuba, lobster, asparagus, kinome-miso

椀物

甘鯛 筍 若布 木の芽

Japanese consommé

Tile fish, bamboo shoot, wakame, kinome leaf

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

筍と桜海老挟み揚 たらの芽 銀箔掛け うすい豆パウダー 木の芽  
Fried bamboo shoot and sakura shrimp, tara bud, green pea powder  
Kinome leaf, gin-an sauce

和牛炭火烧 長芋 蕨 青さ鮓掛け

Char-grilled Japanese beef, taro, warabi, seaweed sauce

御飯 止椀 香の物

Steamed rice, red miso soup, pickles

桜アイスクリーム 抹茶寒天 汁粉 苺 ミント

Sakura ice cream, green tea agar, red bean soup, strawberry, mint

Dinner 20,800

桜餅見立て

麩の焼 蛸烏賊 独活 菜の花 黄身酢  
湯葉巻 オマール海老 アスパラガス 木の芽味噌

Rolled rice dough, fire fry squid, udo, canola flower, egg yolk vinegar  
Rolled yuba, lobster, asparagus, kinome-miso

椀物

甘鯛 筍 若布 木の芽

Japanese consommé

Tile fish, bamboo shoot, wakame, kinome leaf

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

和牛炭火烧 筍 たらの芽 黄身醤油 木の芽  
Char-grilled Japanese beef, bamboo shoot, tara bud, egg yolk soy, kinome leaf

小鍋仕立て 鮑しゃぶしゃぶ うるい 三つ葉 肝だれ

Mini hot pot

Abalone shabu-shabu, urui, mitsuba, abalone liver sauce

御飯 止椀 香の物

Steamed rice, red miso soup, pickles

桜アイスクリーム 抹茶寒天 汁粉 苺 ミント

Sakura ice cream, green tea agar, red bean soup, strawberry, mint

Dinner 24,800

桜餅見立て

麩の焼 蛸烏賊 独活 菜の花 黄身酢  
湯葉巻 オマール海老 アスパラガス 木の芽味噌

Rolled rice dough, fire fry squid, udo, canola flower, egg yolk vinegar  
Rolled yuba, lobster, asparagus, kinome-miso

椀物

甘鯛 筍 若布 木の芽

Japanese consommé

Tile fish, bamboo shoot, wakame, kinome leaf

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

炭火烧 金目鯛塩糀焼 筍木の芽焼  
Char-grilled tilefish with salted rice malt, bamboo shoot with kinome miso

稚鮎米粉揚 一寸豆 たらの芽 唐墨掛け

Rice flour crumbed baby ayu fish, broad bean, tara bud, dried mullet roe

近江牛すき焼き 蕨 姫三つ葉 温泉玉子

Omi beef sukiyaki, warabi, mitsuba, soft boiled egg

筍釜飯 キャビア 薬味

止椀 香の物

Steamed rice with bamboo shoot and caviar

Red miso soup, pickles

桜アイスクリーム 抹茶寒天 汁粉 苺 ミント

Sakura ice cream, green tea agar, red bean soup, strawberry, 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.