

YASAKA

3,800

季節の八寸

Assorted Seasonal Appetizers

京鴨のサラダ/季節野菜のすり流し/苺の白和

Green Salad with Duck/Seasonal Vegetable Puree/Strawberry with Mascarpone

温前菜 おひとつ選んでいただけます

Hot Appetizer You can choose one Hot Appetizer.

謹製 焼胡麻豆腐

Grilled Sesame Tofu

ずわい蟹のクリームコロッケ (+800)

Crab Cream Croquette

主菜 おひとつ選んでいただけます

Main Dish You can choose one Main Dish.

黒毛和牛 すき焼き 60g (+3,000) / 120g (+5,500)

Japanese Beef SUKIYAKI

近江牛フィレ ステーキ 75g (+3,800) / 150g (7,000)

Wagyu Beef Fillet Steak

京丹後地鶏 チキン南蛮

Fried chicken with Tartar sauce

京丹波高原豚 角煮

Braised Pork Belly

甘鯛 鱗焼き (+800)

Grilled Tilefish

🍴 おひとつ選んでいただけます

Finishing Dish You can choose one Finishing Dish.

白ご飯 赤出汁

Steamed Rice with Miso Soup

KURO カレー (+500)

Original Curry and Rice

鯛茶漬 (+500)

Rice Soup with Sea Bream

フォアグラ 龍の腫米 湯葉餡かけ (+1,500)

Foie Gras Risotto with Yuba Thick sauce

甘味 おひとつ選んでいただけます

Dessert You can choose one Dessert.

抹茶のバスクチーズケーキ

Matcha Basque Cheesecake

みかんのジェラート

Tangerine Gelato

宮崎マンゴーのかき氷 (+2,000)

Premium Miyazaki Mango Shaved Ice

※+500でお好きな甘味を2種ご用意させていただきます。

※You can choose 2 kinds of dessert with additional 500 yen.

HIGASHIYAMA

5,300

季節の八寸

Assorted Seasonal Appetizers

京鴨のサラダ/季節野菜のすり流し/苺の白和

Green Salad with Duck/Seasonal Vegetable Puree/Strawberry with Mascarpone

本日のお造り

Today's Sashimi Selection

温前菜 おひとつ選んでいただけます

Hot Appetizer You can choose one Hot Appetizer.

謹製 焼胡麻豆腐

Grilled Sesame Tofu

ずわい蟹のクリームコロッケ(+800)

Crab Cream Croquette

主菜 おひとつ選んでいただけます

Main Dish You can choose one Main Dish.

黒毛和牛 すき焼き 60g (+3,000) / 120g (+5,500)

Japanese Beef SUKIYAKI

近江牛フィレ ステーキ 75g (+3,800) / 150g (7,000)

Wagyu Beef Fillet Steak

京丹後地鶏 チキン南蛮

Fried chicken with Tartar sauce

京丹波高原豚 角煮

Braised Pork Belly

甘鯛 鱗焼き(+800)

Grilled Tilefish

🍴 おひとつ選んでいただけます

Finishing Dish You can choose one Finishing Dish.

白ご飯 赤出汁

Steamed Rice with Miso Soup

KURO カレー (+500)

Original Curry and Rice

鯛茶漬(+500)

Rice Soup with Sea Bream

フォアグラ 龍の瞳米 湯葉餡かけ(+1,500)

Foie Gras Risotto with Yuba Thick sauce

甘味 おひとつ選んでいただけます

Dessert You can choose one Dessert.

抹茶のバスクチーズケーキ

Matcha Basque Cheesecake

みかんのジェラート

Tangerine Gelato

宮崎マンゴーのかき氷(+2,000)

Premium Miyazaki Mango Shaved Ice

※+500でお好きな甘味を2種ご用意させていただきます。

※You can choose 2 kinds of dessert with additional 500 yen.

KIYOMIZU

7,200

季節の八寸

Assorted Seasonal Appetizers

京鴨のサラダ／季節野菜のすり流し／苺の白和

Green Salad with Duck/Seasonal Vegetable Puree/Strawberry with Mascarpone

本日のお造り

Today's Sashimi Selection

温前菜 おひとつ選んでいただけます

Hot Appetizer You can choose one Hot Appetizer.

謹製 焼胡麻豆腐

ずわい蟹のクリームコロッケ (+800)

Grilled Sesame Tofu

Crab Cream Croquette

甘鯛 鱗焼き

Grilled Tilefish

主菜 おひとつ選んでいただけます

Main Dish You can choose one Main Dish.

黒毛和牛 すき焼き 60g (+3,000) / 120g (+5,500)

Japanese Beef SUKIYAKI

近江牛フィレ ステーキ 75g (+3,800) / 150g (7,000)

Wagyu Beef Fillet Steak

京丹後地鶏 チキン南蛮

京丹波高原豚 角煮

Fried chicken with Tartar sauce

Braised Pork Belly

🍴 おひとつ選んでいただけます

Finishing Dish You can choose one Finishing Dish.

白ご飯 赤出汁

KURO カレー (+500)

Steamed Rice with Miso Soup

Original Curry and Rice

鯛茶漬 (+500)

フォアグラ 龍の瞳米 湯葉餡かけ (+1,500)

Rice Soup with Sea Bream

Foie Gras Risotto with Yuba Thick sauce

甘味 おひとつ選んでいただけます

Dessert You can choose one Dessert.

抹茶のバスクチーズケーキ

みかんのジェラート

Matcha Basque Cheesecake

Tangerine Gelato

宮崎マンゴーのかき氷 (+2,000)

Premium Miyazaki Mango Shaved Ice

※+500でお好きな甘味を2種ご用意させていただきます。

※You can choose 2 kinds of dessert with additional 500 yen.

ANNIVERSARY PLAN

GION COURSE 全6品のコース	11,300
+乾杯にスパークリングワイン / Sparkling Wine +甘味をアニバーサリーケーキに変更 / Whole Cake	
KURODOH COURSE 全7品のコース	13,500
+乾杯にスパークリングワイン / Sparkling Wine +甘味をアニバーサリーケーキに変更 / Whole Cake	
SODOH COURSE 全8品のコース	16,500
+乾杯にスパークリングワイン / Sparkling Wine +甘味をアニバーサリーケーキに変更 / Whole Cake	
お花束 Flower Bouquet	4,000~

ご予約は3日前まで承っております。
Reservation are required by 3 days in advance.

上記の価格に消費税を含んでおります。別途10%のサービス料を頂戴いたします。
The above prices include consumption tax. A 10% service charge will be added.

MARUYAMA

2,800

季節の八寸

Assorted Seasonal Appetizers

京鴨のサラダ/季節野菜のすり流し/苺の白和

Green Salad with Duck/Seasonal Vegetable Puree/Strawberry with Mascarpone

主菜 おひとつ選んでいただけます

Main Dish You can choose one Main Dish.

黒毛和牛 すき焼き 60g (+3,000) / 120g (+5,500)

Japanese Beef SUKIYAKI

近江牛フィレ ステーキ 75g (+3,800) / 150g (7,000)

Wagyu Beef Fillet Steak

京丹後地鶏 チキン南蛮

Fried chicken with Tartar sauce

京丹波高原豚 角煮

Braised Pork Belly

甘鯛 鱗焼き (+800)

Grilled Tilefish

🍴 おひとつ選んでいただけます

Finishing Dish You can choose one Finishing Dish.

白ご飯 赤出汁

Steamed Rice with Miso Soup

KURO カレー (+500)

Original Curry and Rice

鯛茶漬 (+500)

Rice Soup with Sea Bream

フォアグラ 龍の瞳米 湯葉餡かけ (+1,500)

Foie Gras Risotto with Yuba Thick sauce

甘味

Dessert

抹茶のバスクチーズケーキ (+700)

Matcha Basque Cheesecake

みかんのジェラート (+700)

Tangerine Gelato

宮崎マンゴーのかき氷 (+2,700)

Premium Miyazaki Mango Shaved Ice

※+500でお好きな甘味を2種ご用意させていただきます。

※You can choose 2 kinds of dessert with additional 500 yen.