

YASAKA

3,800

京鴨のサラダ
Roasted Duck Salad

温前菜 おひとつお選びいただけます
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

主菜 おひとつお選びいただけます
Main Dish You can choose one Main Dish.

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

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

甘鯛 鱗焼き (+800)
Grilled Tilefish

🔪 おひとつお選びいただけます
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
鯛茶漬け (+500)	フォアグラ 龍の腫米 湯葉餡かけ (+1,500)
Rice Soup with Sea Bream	Foie Gras Risotto with Yuba Thick sauce

甘味 おひとつお選びいただけます
Dessert You can choose one Dessert.

抹茶のバスクチーズケーキ	シャインマスカットのジェラート
Matcha Basque Cheesecake	Shine Muscut Grape Gelato
宇治抹茶のかき氷 (+1,200)	
Uji Matcha Shaved Ice	

ほうじ茶または+500円でコーヒー・紅茶・エスプレッソをお選びいただけます。
You can choose Hojicha, or select coffee, black tea, or espresso for an extra 500 yen.

SEASONAL

半田麺 天ぷら ランチ	2,200
Cold Handa Noodle and Tempura Lunch	

徳島県美馬郡つるぎ町の半田地区でつくられる希少な手延べそうめんです。
つるつるとしたのどごしと力強いコシをお楽しみいただけます。
夏野菜と魚介の天ぷらと一緒にご堪能ください。

HIGASHIYAMA

5,300

季節の八寸

Assorted Seasonal Appetizers

ゴールドラッシュのすり流し / シャインマスカットの白和え

Sweet Corn Puree / Shine Muscat Grapes with Mascarpone

タコの柔らか煮 / くらげの胡麻酢和え / トマトマリネ

Tender Simmered Octopus / Jellyfish Salad with Sesame Vinegar / Marinated Tomatoes

本日のお造り

Today's Sashimi Selection

温前菜 おひとつお選びいただけます

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 おひとつお選びいただけます

Main Dish You can choose one Main Dish.

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

Simmered Japanese Beef SUKIYAKI

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

Chacoal-Grilled 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

🍴 おひとつお選びいただけます

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 おひとつお選びいただけます

Dessert You can choose one Dessert.

抹茶のバスクチーズケーキ

Matcha Basque Cheesecake

シャインマスカットのジェラート

Shine Muscut Grape Gelato

宇治抹茶ののかき氷 (+1,200)

Uji Matcha Shaved Ice

ほうじ茶または+500円でコーヒー・紅茶・エスプレッソをお選びいただけます。

You can choose Hojicha, or select coffee, black tea, or espresso for an extra 500 yen.

7,200

季節の八寸

Assorted Seasonal Appetizers

ゴールドラッシュのすり流し / シャインマスカットの白和え

Sweet Corn Puree / Shine Muscat Grapes with Mascarpone

タコの柔らか煮 / くらげの胡麻酢和え / トマトマリネ

Tender Simmered Octopus / Jellyfish Salad with Sesame Vinegar / Marinated Tomatoes

本日のお造り

Today's Sashimi Selection

温前菜 おひとつお選びいただけます

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

甘鯛 鱗焼き

Grilled Tilefish

主菜 おひとつお選びいただけます

Main Dish You can choose one Main Dish.

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

Simmered Japanese Beef SUKIYAKI

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

Chacoal-Grilled 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

🔪 おひとつお選びいただけます

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

鯛茶漬け (+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 おひとつお選びいただけます

Dessert You can choose one Dessert.

抹茶のバスクチーズケーキ

Matcha Basque Cheesecake

シャインマスカットのジェラート

Shine Muscut Grape Gelato

宇治抹茶のかき氷 (+1,200)

Uji Matcha Shaved Ice

ほうじ茶または+500円でコーヒー・紅茶・エスプレッソをお選びいただけます。

You can choose Hojicha, or select coffee, black tea, or espresso for an extra 500 yen.