



ナナイチ

メニュー名：プレミアムランチコース

期間：2026年6月1日～2026年6月30日
日まで
料金：8,000円

お品書き

季節の前菜を2品ご用意しております。1品お選びください。

- ・マグロとアボガドのタルタル仕立て～京漬物のラビゴットソース～
- ・近江鴨の低温キュイと新緑のパノラマ～初夏野菜の彩り～

季節のポタージュ

オマール海老のロースト 焼きリゾットを添えて

国産牛の網焼き ワサビ風味

焼き立てパンとバター

シェフおすすめデザート

カフェフリー

食材の入荷状況により、メニューが変更になる場合がございます。

食物アレルギーのある方は、予めスタッフにお知らせください。

【アレルギー情報】

特定原材料8品目

【卵】 【乳】 【小麦】 そば
落花生 【えび】 【かに】 くるみ

特定原材料に準ずる20品目

【牛肉】 【鶏肉】 【豚肉】 あわび
いか いくら 【鮭】 【さば】
【ごま】 【大豆】 やまいも キウイ
【ゼラチン】 りんご もも パナナ
オレンジ カシューナッツ 【アーモンド】
マカダミアナッツ

本メニューには、【】でくられたアレルギー物質が含まれております。

メニュー名：開業記念
HIGASHIYAMA LUNCH期間：2026年6月1日～2026年6月30日
日まで
料金：4,500円

お品書き

季節の前菜を2品ご用意しております。1品お選びください。

- ・マグロとアボガドのタルタル仕立て～京漬物のラビゴットソース～
- ・近江鴨の低温キュイと新緑のパノラマ～初夏野菜の彩り～

季節のポタージュ

《メイン料理1品をお選びください》

真鯛のポワレ 木の芽香るブルブランソース

ハンバーグステーキ
淡路オニオンソース

牛ほほ肉の赤ワイン
煮込み

オマール海老のロースト 焼きリゾットを添えて (+2,000円)

国産牛の網焼き ワサビ風味 (+2000円)
を+777円にご優待)

近江牛ロースの網焼き ワサビ風味 (+5,000円)

焼き立てパンとバター

シェフおすすめデザート

カフェフリー

食材の入荷状況により、メニューが変更になる場合がございます。
食物アレルギーのある方は、予めスタッフ

メニュー名：シェフズランチコース

期間：2026年6月1日～2026年6月30日
日まで
料金：6,000円

お品書き

季節の前菜を2品ご用意しております。1品お選びください。

- ・マグロとアボガドのタルタル仕立て～京漬物のラビゴットソース～
- ・近江鴨の低温キュイと新緑のパノラマ～初夏野菜の彩り～

季節のポタージュ

真鯛のポワレ 木の芽香るブルブランソース

国産牛の網焼き ワサビ風味

焼き立てパンとバター

シェフおすすめデザート

カフェフリー

食材の入荷状況により、メニューが変更になる場合がございます。

食物アレルギーのある方は、予めスタッフにお知らせください。

【アレルギー情報】

特定原材料8品目

【卵】 【乳】 【小麦】 そば
落花生 【えび】 【かに】 くるみ

特定原材料に準ずる20品目

【牛肉】 【鶏肉】 【豚肉】 あわび
いか いくら 【鮭】 【さば】
【ごま】 【大豆】 やまいも キウイ
【ゼラチン】 りんご もも パナナ
オレンジ カシューナッツ 【アーモンド】
マカダミアナッツ

本メニューには、【】でくられたアレルギー物質が含まれております。

にお知らせください。

【アレルギー情報】

特定原材料8品目

【卵】 【乳】 【小麦】 そば
落花生 【えび】 【かに】 くるみ

特定原材料に準ずる20品目

【牛肉】 【鶏肉】 【豚肉】 あわび
いか いくら 【鮭】 【さば】
【ごま】 【大豆】 やまいも キウイ
【ゼラチン】 りんご もも パナナ
オレンジ カシューナッツ 【アーモンド】
マカダミアナッツ

本メニューには、【 】でくくられたアレルギー物質が含まれております。

ナノイチ

メニュー名：京フレンチディナーGyoku

期間：2026年5月1日～2026年6月30日
日まで
料金：15,000円

お品書き

キャビアサンド
シェフのおまかせオードブル
葛を纏った鱧のヴァプー
ル～クラムとハーブの
エッセンス～
季節のポタージュ
オマール海老のロースト
焼きリゾットを添えて
近江牛ロースの網焼き
ワサビ風味
焼き立てパンとバター
シェフおすすめデザート
珈琲または紅茶

食材の入荷状況により、メニューが変更になる場合がございます。

食物アレルギーのある方は、予めスタッフにお知らせください。

【アレルギー情報】

特定原材料8品目

【卵】【乳】【小麦】そば
落花生【えび】【かに】くるみ

特定原材料に準ずる20品目

【牛肉】【鶏肉】【豚肉】あわび
いかいくら【鮭】【さば】
【ごま】【大豆】やまいも キウイ
【ゼラチン】りんご もも バナナ
オレンジ カシューナッツ【アーモンド】
マカダミアナッツ

本メニューには、【】でくられたアレルギー物質が含まれております。

メニュー名：開業記念ディナーコース

期間：2026年6月1日～2026年6月30日
日まで
料金：12,000円

お品書き

シェフのおまかせオードブル
葛を纏った鱧のヴァプー
ル～クラムとハーブの
エッセンス～
季節のポタージュ
真鯛のポワレ 木の芽香
るブルブランソース
近江牛ロースの網焼き
ワサビ風味
焼き立てパンとバター
シェフおすすめデザート
珈琲または紅茶

食材の入荷状況により、メニューが変更になる場合がございます。

食物アレルギーのある方は、予めスタッフにお知らせください。

【アレルギー情報】

特定原材料8品目

【卵】【乳】【小麦】そば
落花生【えび】【かに】くるみ

特定原材料に準ずる20品目

【牛肉】【鶏肉】【豚肉】あわび
いかいくら【鮭】【さば】
【ごま】【大豆】やまいも キウイ
【ゼラチン】りんご もも バナナ
オレンジ カシューナッツ【アーモンド】
マカダミアナッツ

本メニューには、【】でくられたアレルギー物質が含まれております。

メニュー名：京フレンチディナーHou

期間：2026年5月1日～2026年6月30日
日まで
料金：9,000円

お品書き

シェフのおまかせオードブル
葛を纏った鱧のヴァプー
ル～クラムとハーブの
エッセンス～
季節のポタージュ
真鯛のポワレ 木の芽香
るブルブランソース
国産牛の網焼き ワサビ
風味
焼き立てパンとバター
シェフおすすめデザート
珈琲または紅茶

食材の入荷状況により、メニューが変更になる場合がございます。

食物アレルギーのある方は、予めスタッフにお知らせください。

【アレルギー情報】

特定原材料8品目

【卵】【乳】【小麦】そば
落花生【えび】【かに】くるみ

特定原材料に準ずる20品目

【牛肉】【鶏肉】【豚肉】あわび
いかいくら【鮭】【さば】
【ごま】【大豆】やまいも キウイ
【ゼラチン】りんご もも バナナ
オレンジ カシューナッツ【アーモンド】
マカダミアナッツ

本メニューには、【】でくられたアレルギー物質が含まれております。



ナナノイテ

メニュー名：朝食和洋ブッフェ

期間：2025年1月11日～2026年6月30日まで

料金：大人 3,729円

4歳～12歳 1,864円

メニュー名：WEEKDAY LUNCH

期間：2025年4月1日～2026年12月31日まで

料金：3,800円

メニュー名：京フレンチディナーKIWAMI

期間：2024年2月1日～2026年12月31日まで

料金：20,000円