



ナナノイチ

メニュー名：京フレンチディ
ナーGyoku

期間：2026年7月1日～2026年8月31
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

丹波黒鶏の生ハム 冬瓜
と共に

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】 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：京フレンチディ
ナーHou

期間：2026年7月1日～2026年8月31
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

丹波黒鶏の生ハム 冬瓜
と共に

季節のポタージュ

唐墨をはさんだ鱸のポワ
レ ミニマムラタトゥー
ユ 壬生菜のクーリと共
に

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】 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。



ナナノイチ

メニュー名：プレミアムランチコース

期間：2025年4月1日～2026年11月30日まで
料金：8,000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：シェフズランチコース

期間：2026年3月20日～2026年8月31日まで
料金：6,000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