



ナナノイチ

メニュー名：プレミアムランチコース

期間：2026年8月1日～2026年8月31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。

・鰹のミキュイ キュウリのピネグレット パプリカとクレソンのソース

・豚肉のしゃぶしゃぶ 新生姜とキウイのアクセント

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：ナナノイチランチ「京都美食めぐり2026夏」

期間：2026年8月1日～2026年8月31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。

・鰹のミキュイ キュウリのピネグレット パプリカとクレソンのソース

・豚肉のしゃぶしゃぶ 新生姜とキウイのアクセント

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

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：HIGASHIYAMA LUNCH

期間：2026年8月1日～2026年8月31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。

・鰹のミキュイ キュウリのピネグレット パプリカとクレソンのソース

・豚肉のしゃぶしゃぶ 新生姜とキウイのアクセント

季節のポタージュ

《メイン料理1品をお選びください》

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

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 (+2,000円)

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：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：近江牛ディナー「京都美食めぐり2026夏」

期間：2026年8月1日～2026年8月31日まで
料金：10,000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：WEEKDAY LUNCH

期間：2025年4月1日～2026年12月31日まで

料金：3,800円