



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10月1日～2026年10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。
・タスマニアサーモンと丹波しめじのマリネ
燻製香る蕪のソース
・牛肉のカルパッチョ 焼ナスのフォンダン
スタチ香るジュレ
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：シェフズランチコース

期間：2026年10月1日～2026年10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。
・タスマニアサーモンと丹波しめじのマリネ
燻製香る蕪のソース
・牛肉のカルパッチョ 焼ナスのフォンダン
スタチ香るジュレ
季節のポタージュ
西京味噌のファルス詰めた太刀魚のロースト
里芋のエクラゼ
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10月1日～2026年10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。
・タスマニアサーモンと丹波しめじのマリネ
燻製香る蕪のソース
・牛肉のカルパッチョ 焼ナスのフォンダン
スタチ香るジュレ
季節のポタージュ
《メイン料理1品をお選びください》
①西京味噌のファルス詰めた太刀魚のロースト
里芋のエクラゼ
②ハンバーグステーキ 淡路オニオンソース
③牛ばら肉の赤ワイン煮込み
④オマール海老のロースト 焼きリゾットを添えて
(+2,000円)
⑤国産牛の網焼き ワサビ風味 (+2,000円)
⑥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10月1日～2026年10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

丹波黒鶏のフリカッセ 焼き目湯葉と共に

季節のポターージュ

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Sen

期間：2026年10月1日～2026年10月31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

丹波黒鶏のフリカッセ 焼き目湯葉と共に

西京味噌のファルスを詰めた太刀魚のロースト 里芋のエクラゼ

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10月1日～2026年10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

丹波黒鶏のフリカッセ 焼き目湯葉と共に

季節のポターージュ

西京味噌のファルスを詰めた太刀魚のロースト 里芋のエクラゼ

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：WEEKDAY LUNCH

期間：2026年4月1日～2027年3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：2026年4月1日～2027年3月31

日まで

料金：20,000円

メニュー名：朝食和洋buffet

期間：2026年4月1日～2027年3月31

日まで

料金：大人 3,729円

4歳～12歳 1,864円