

## ナノイチ

## メニュー名:年末年始ランチコース

期間:2025年12月31日～2026年1月3日まで  
料金:9,000円



## ■お品書き

タスマニアサーモンと帆立貝のサラダ仕立て マスタードディルソース

シェフ特製スープ

オマール海老のフリカッセ  
ナノイチスタイル

黒毛和牛ロースのグリル  
彩り野菜と柚子のコンフィチュール添え

焼き立てパンと北海道産発酵バター

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。

## 【アレルゲン情報】

## ■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:クリスマスランチコース

期間:2025年12月23日～2025年12月25日まで  
料金:9,000円



## ■お品書き

本マグロと帆立貝のタルタル仕立て 丹後琴引き塩のベール

菊芋のポタージュ 5色あられを纏ったオマール海老

甘鯛のポワレ

里芋の焼きリゾット レモンのコンフィチュール

黒毛和牛サーロインのトリュフ見立て 赤ワインソース

焼き立てパンと北海道産発酵バター

京たんたん苺のミルフィーユ ラムレーズンアイスと共に

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。

## 【アレルゲン情報】

## ■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:プレミアムランチコース

期間:2025年12月1日～2025年12月30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。

・鯛のカルパッチョ 丹後琴引き塩のジュレ 濱戸内ライムの香り

・西京味噌チキンと蟹の生春巻き 壬生菜と京人参のソース

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

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。

## 【アレルゲン情報】

## ■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。

## ナノイチ

メニュー名:シェフズランチコース  
期間:2025年12月1日～2025年12月30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。

- ・鮓のカルパッチョ 丹後琴引き塩のジュレ 瀬戸内ライムの香り
- ・西京味噌チキンと蟹の生春巻き 壬生菜と京人参のソース

季節のポタージュ

鮮魚のポワレ 茄子のタブナード 柚子風味のブールブランソース

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。

## 【アレルゲン情報】

## ■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 カシューなツツ アーモンド  
マカダミアナツツ

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:HIGASHIYAMA LUNCH  
期間:2025年12月1日～2025年12月30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。

- ・鮓のカルパッチョ 丹後琴引き塩のジュレ 瀬戸内ライムの香り
- ・西京味噌チキンと蟹の生春巻き 壬生菜と京人参のソース

季節のポタージュ

《メイン料理はお好みの1品をお選びください》

- ①鮮魚のポワレ 茄子のタブナード 柚子風味のブールブランソース
- ②ハンバーグステーキ 淡路オニオンソース
- ③牛ほほ肉の赤ワイン煮込み
- ④オマール海老のロースト  
焼きリゾット添え(+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。

メニュー名:クリスマスディナーコース  
期間:2025年12月23日～2025年12月25日  
まで  
料金:18,000円



## ■お品書き

シェフからの贈り物

本マグロと帆立貝のタルタル仕立て 丹後琴引き塩のベール

菊芋のポタージュ カダイフを纏った真鰯白子のフリットをのせて

オマール海老と鮑のソテー  
里芋の焼きリゾット  
レモンのコンフィチュール

近江牛サーロインのトリュフ見立て 赤ワインソース

焼き立てパンと北海道産発酵バター

京たんたん苺のミルフィーユ

ラムレーズンアイスと共に

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。

## 【アレルゲン情報】

## ■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 カシューなツツ アーモンド  
マカダミアナツツ

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。

【アレルゲン情報】

■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 カシューなツツ アーモンド  
マカダミアナツツ

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。

## ナノイチ

## メニュー名:年末年始ディナーコース【12月31日】

期間:2025年12月31日~2025年12月31日まで  
料金:18,000円



## ■お品書き

海の幸のサラダ仕立て 焼湯葉と共に

フォアグラのソテー 西京味噌で煮たふろふき大根ステーキ

シェフ特製スープ

オマール海老のフリカッセ  
ナノイチスタイル

低温調理した近江牛フィレ  
肉のロースト

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。

## 【アレルゲン情報】

## ■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 カシューなツツ アーモンド  
マカダミアナツツ

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Gyoku

期間:2025年11月1日~2025年12月30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

オマール海老のクロケット  
茸のエキュームソース

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。

## 【アレルゲン情報】

## ■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 カシューなツツ 【アーモンド】  
マカダミアナツツ

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Sen

期間:2025年11月1日~2025年12月30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

オマール海老のクロケット  
茸のエキュームソース

季節のポタージュ

鮮魚のポワレ 茄子のタブ  
ナード 柚子風味のブール  
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。

## 【アレルゲン情報】

## ■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 カシューなツツ 【アーモンド】  
マカダミアナツツ

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Hou

期間:2025年11月1日~2025年12月30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

オマール海老のクロケット  
茸のエキュームソース

季節のポタージュ

鮮魚のポワレ 茄子のタブ  
ナード 柚子風味のブール  
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。

## 【アレルゲン情報】

## ■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 カシューなツツ【アーモンド】  
マカダミアナツツ

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。

## ナノイチ

## 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6月30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6月30日まで

料金:20,000円