



ナナノイチ

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: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: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。

・鰯のカルパッチョ 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

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。



ナナノイチ

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。

- ・鰯のカルパッチョ 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

季節のポターージュ

鮮魚のポワレ 茄子のタブナード 柚子風味のブルーブランソース

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。

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。

- ・鰯のカルパッチョ 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 柚子風味のブルーブランソース

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

菊芋のポターージュ カダイフを纏った真鱈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。

【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。



ナナノイチ

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。



ナナノイチ

メニュー名:朝食和洋buffe

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