

## 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:年末年始ディナーコース【1月1日】  
期間:2026年1月1日～2026年1月1日まで  
料金:18,000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  
湯葉で包んだリードヴォーのムニエル トリュフ風味  
シェフ特製スープ  
グリュイエールチーズバターと茸のデュクセルをのせた 平目のロースト 赤ワインソース  
近江牛ロースのグリル 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:年末年始ディナーコース【1月2日】  
期間:2026年1月2日～2026年1月2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 西京味噌で煮たふうふき大根ステーキ  
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。

## ナノイチ

メニュー名:年末年始ディナーコース【1月3日】

期間:2026年1月3日~2026年1月3日まで

料金:18,000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

湯葉で包んだリードヴォー

のムニエル トリュフ風味

シェフ特製スープ

グリュイエールチーズバター

と茸のデュクセルをのせた

平目のロースト 赤ワインソース

近江牛ロースのグリル

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:HIGASHIYAMA LUNCH

期間:2025年9月1日～2026年6月30日まで

料金:4,500円

## メニュー名:京フレンチディナーGyoku

期間:2024年2月1日～2026年6月30日まで

料金:15,000円

## 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6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Sen

期間:2025年10月31日～2026年6月30日まで

料金:12,000円

## メニュー名:シェフズランチコース

期間:2025年11月1日～2026年6月30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6月30日まで

料金:20,000円

## メニュー名:京フレンチディナーHou

期間:2024年2月1日～2026年6月30日まで

料金:9,000円