

ナノイチ

メニュー名:プレミアムランチコース
期間:2026年2月1日~2026年2月28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。

- ・鯛のマリネ 菜の花のソース 梅風味の泡と共に
- ・国産牛肉のカルパッチョ トリュフビネグレットソース
- 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:2026年2月7日~2026年2月28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。

- ・鯛のマリネ 菜の花のソース 梅風味の泡と共に
- ・国産牛肉のカルパッチョ トリュフビネグレットソース
- 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カダイフを纏った鮮魚のポワレ オマール海老のエキュームソース
- ②ハンバーグステーキ 淡路オニオソース
- 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。

【アレルゲン情報】

■特定原材料8品目

【卵】【乳】【小麦】そば

メニュー名:
ナノイチランチ「京都美食めぐり2026春」
期間:2026年2月1日~2026年2月28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。

- ・国産牛肉のカルパッチョ トリュフビネグレットソース
- ・鯛のマリネ 菜の花のソース 梅風味の泡と共に
- 季節のポタージュ
- カダイフを纏った鮮魚のポワレ オマール海老のエキュームソース
- 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。

【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、【】でくぐ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Gyoku
期間:2026年1月9日~2026年2月28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
鱈のベニエ オリエンタル風味 蕎のソースで
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春」
期間:2026年1月9日~2026年2月28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
鱈のベニエ オリエンタル風味 蕎のソースで
季節のポタージュ
カダイフを纏った鮮魚のボワレ オマール海老のエキュームソース
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1月9日~2026年2月28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
鱈のベニエ オリエンタル風味 蕎のソースで
季節のポタージュ
カダイフを纏った鮮魚のボワレ オマール海老のエキュームソース
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