

## 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ームソース
- 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。

## 【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、【】でくぐ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・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、【】でくぐ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・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: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