



ナナノイチ

メニュー名：プレミアムランチコース

期間：2026年9月1日～2026年9月30日
 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。

・鰹のミキュー キュウリのビネグレット パプリカとクレソンのソース

・牛肉のカルパッチョ 焼ナスのフォンダン スダチ香るジュレ

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。

メニュー名：ナナノイチランチ「京都美食めぐり2026夏」

期間：2026年9月1日～2026年9月30日
 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。

・鰹のミキュー キュウリのビネグレット
 パプリカとクレソンのソース
 ・牛肉のカルパッチョ 焼ナスのフォンダン
 スダチ香るジュレ

季節のポタージュ

西京味噌のファルスに詰めた太刀魚のロースト
 里芋のエクラゼ

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：2026年9月1日～2026年9月30日
 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。

・鰹のミキュー キュウリのビネグレット パ
 プリカとクレソンのソース
 ・牛肉のカルパッチョ 焼ナスのフォンダン ス
 ダチ香るジュレ

季節のポタージュ

《メイン料理1品をお選びください》

西京味噌のファルスに詰めた太刀魚のロースト
 里芋のエクラゼ

ハンバーグステーキ 淡路オニオンソース

牛ほほ肉の赤ワイン煮込み

オマール海老のロースト 焼きリゾットを添えて
 (+2,000円)

国産牛の網焼き ワサビ風味 (+2,000円)

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：京フレンチディナーGyoku

期間：2026年9月1日～2026年9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

丹波黒鶏のフリカッセ 焼き目湯葉と共に

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 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：近江牛ディナー「京都美食めぐり2026夏」

期間：2026年9月1日～2026年9月30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

丹波黒鶏のフリカッセ 焼き目湯葉と共に

季節のポタージュ

西京味噌のファルスに詰めた太刀魚のロースト 里芋のエクラゼ

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 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：京フレンチディナーHou

期間：2026年9月1日～2026年9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

丹波黒鶏のフリカッセ 焼き目湯葉と共に

季節のポタージュ

西京味噌のファルスに詰めた太刀魚のロースト 里芋のエクラゼ

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 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：WEEKDAY LUNCH
期間：2025年4月1日～2026年12月31日まで
料金：3,800円