11月のレストランメニュー

RESERVE京都東山
〒605-0033
京都府京都市東山区三条通白川橋東入三丁目夷町175-2
TEL.075-491-5111

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11月1日～2026年11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。
・タスマニアサーモンと丹波しめじのマリネ　燻製香る蕪のソース
・国産牛と根菜ピクルスのタルタル仕立て　汲み上げ湯葉と西京味噌のクリーム

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：シェフズランチコース

期間：2026年11月1日～2026年11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。
・タスマニアサーモンと丹波しめじのマリネ　燻製香る蕪のソース
・国産牛と根菜ピクルスのタルタル仕立て　汲み上げ湯葉と西京味噌のクリーム

季節のポタージュ

真鯛のシラスクルート焼き レモン香るブールブランソース

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

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：HIGASHIYAMA LUNCH

期間：2026年11月1日～2026年11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。
・タスマニアサーモンと丹波しめじのマリネ　燻製香る蕪のソース
・国産牛と根菜ピクルスのタルタル仕立て　汲み上げ湯葉と西京味噌のクリーム

季節のポタージュ

《メイン料理1品をお選びください》
①真鯛のシラスクルート焼き レモン香るブールブランソース
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　焼きリゾットを添えて（+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
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。

※食物アレルギー対応ポリシーに関しましては https://www.harvestclub.com/Un/faq/foodallergy.html をご覧ください。

11月のレストランメニュー

RESERVE京都東山
〒605-0033
京都府京都市東山区三条通白川橋東入三丁目夷町175-2
TEL.075-491-5111

ナナノイチ

メニュー名：**京フレンチディナーGyoku**
期間：2026年11月1日～2026年11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

カダイフを纏った真鱈と里芋のポワレ

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

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Sen**
期間：2026年11月1日～2026年11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

カダイフを纏った真鱈と里芋のポワレ

季節のポタージュ

真鯛のシラスクルート焼き レモン香るブールブランソース

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11月1日～2026年11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

カダイフを纏った真鱈と里芋のポワレ

季節のポタージュ

真鯛のシラスクルート焼き レモン香るブールブランソース

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。

11月のレストランメニュー

RESERVE京都東山
〒605-0033
京都府京都市東山区三条通白川橋東入三丁目夷町175-2
TEL.075-491-5111

ナナノイチ

メニュー名：**WEEKDAY LUNCH**
期間：2026年4月1日～2027年3月31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：2026年4月1日～2027年3月31日まで
料金：20,000円

メニュー名：**朝食和洋ブッフェ**
期間：2026年4月1日～2027年3月31日まで
料金：大人　3,729円
　　4歳～12歳　1,864円

※食物アレルギー対応ポリシーに関しましては https://www.harvestclub.com/Un/faq/foodallergy.html をご覧ください。