



ナナイチ

メニュー名: **プレミアムランチコース**
期間: 2025年4月1日～2025年4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。当日1品お選びください。

季節のポターージュ

オマール海老のロースト
焼きリゾット添え

国産牛の網焼き
ワサビ風味

焼き立てパンとバター

パティシエおすすめデザート

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】【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: 2025年4月1日～2025年4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。当日1品お選びください。

季節のポターージュ

サーモンのロースト 葉ワサビと柚子胡椒のブルーランソース

国産牛の網焼き
ワサビ風味

焼き立てパンとバター

パティシエおすすめデザート

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】【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: 2025年4月1日～2025年4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。当日1品お選びください。

季節のポターージュ

《メイン料理はお好みの1品をお選びください》

①サーモンのロースト 葉ワサビと柚子胡椒のブルーランソース

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

パティシエおすすめデザート

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】【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、【】でくられたアレルギー物質が
含まれております。

ナナイチ

メニュー名:京フレンチディナーGyoku
期間:2025年4月1日~2025年4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
帆立貝のポワレ エピス薫るトマトとサフランのソース
季節のポターージュ
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
パティシエおすすめデザート
コーヒー又は紅茶

※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】【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:2025年4月1日~2025年4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
帆立貝のポワレ エピス薫るトマトとサフランのソース
季節のポターージュ
サーモンのロースト 葉ワサビと柚子胡椒のブルブランソース
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
パティシエおすすめデザート
コーヒー又は紅茶

※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】【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:2025年4月1日~2025年4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
帆立貝のポワレ エピス薫るトマトとサフランのソース
季節のポターージュ
サーモンのロースト 葉ワサビと柚子胡椒のブルブランソース
国産牛の網焼き ワサビ風味
焼き立てパンとバター
パティシエおすすめデザート
コーヒー又は紅茶

※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】【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、【】でくられたアレルギー物質が含まれております。



ナナイチ

メニュー名:朝食和洋buffe

期間:2025年1月11日~2026年3月31日まで

料金:大人 3,729円
4歳~12歳 1,864円

メニュー名:歓送迎会・卒入学式プラン

期間:2025年3月1日~2025年4月28日まで

料金:6,000円

メニュー名:WEEKDAY LUNCH

期間:2025年4月1日~2026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:2024年2月1日~2025年9月30日まで

料金:20,000円