



## ナナイチ

メニュー名:プレミアムランチコース  
期間:2025年6月1日~2025年6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。

- ・鰹のミキュイ エシャロットとサフランのソース
- ・国産豚ロース肉のしゃぶしゃぶ仕立て 京漬物のラビゴットソース

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6月1日~2025年6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。

- ・鰹のミキュイ エシャロットとサフランのソース
- ・国産豚ロース肉のしゃぶしゃぶ仕立て 京漬物のラビゴットソース

季節のポタージュ

大葉のクルートをのせた鮮魚のロースト クラムソース

国産牛の網焼き  
ワサビ風味

焼き立てパンとバター

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:開業記念 HIGASHIYAMA LUNCH  
期間:2025年6月1日~2025年6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。

- ・国産豚ロース肉のしゃぶしゃぶ仕立て 京漬物のラビゴットソース
- ・鰹のミキュイ エシャロットとサフランのソース

季節のポタージュ

《メイン料理1品をお選びください》

①大葉のクルートをのせた鮮魚のロースト クラムソース

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(+2000円を+500円にご優待)

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5月1日～2025年6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  
和牛時雨煮と蝦夷アワビの最中スタイル 木の芽のアクセント  
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  
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】【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5月1日～2025年6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  
和牛時雨煮と蝦夷アワビの最中スタイル 木の芽のアクセント  
季節のポターージュ  
大葉のクルートをのせた鮮魚のロースト クラムソース  
国産牛の網焼き ワサビ風味  
焼き立てパンとバター  
パティシエおすすめデザート  
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】【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: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