



ナナノイチ

メニュー名:プレミアムランチコース

期間:2025年10月1日~2025年10月31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。

- ・鰯と柿のマリネ 生姜のビネグレットソース
- ・生ハムとモッツアレラ 無花果のアンサンブル クランベリーのエアー

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

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 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 2025 秋》特別限定コース

期間:2025年10月1日~2025年10月31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。

- ・鰯と柿のマリネ 生姜のビネグレットソース
- ・生ハムとモッツアレラ 無花果のアンサンブル クランベリーのエアー

季節のポタージュ

薫香を纏ったサーモンのポワレ 柑橘風味のブルブランソース 麴カシューナッツのアクセント

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 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:2025年10月1日~2025年10月31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。

- ・鰯と柿のマリネ 生姜のビネグレットソース
- ・生ハムとモッツアレラ 無花果のアンサンブル クランベリーのエアー

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薫香を纏ったサーモンのポワレ 柑橘風味のブルブランソース 麴カシューナッツのアクセント

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

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。



ナナノイチ

メニュー名:京フレンチディナーGyoku
期間:2025年9月1日～2025年10月31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

セモリナ粉を纏った太刀魚のフリット 九条ネギの焦がしバターソース

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

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】 くらみ

■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 SEN
《京都美食めぐり 2025
秋》特別限定コース
期間:2025年9月1日～2025年10月31日まで
料金:12,000円



■お品書き

乾杯のグラスシャンパン

ナナノイチからの贈りもの
キャビアのサンドウィッチ
シェフのおまかせオードブル

セモリナ粉を纏った太刀魚のフリット 九条ネギの焦がしバターソース

季節のポターージュ

薫香を纏ったサーモンのポワレ 柑橘風味のブルーブランソース 麴カシューナッツのアクセント

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】 くらみ

■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

メニュー名:京フレンチディナーHou
期間:2025年9月1日～2025年10月31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

セモリナ粉を纏った太刀魚のフリット 九条ネギの焦がしバターソース

季節のポターージュ

薫香を纏ったサーモンのポワレ 柑橘風味のブルーブランソース 麴カシューナッツのアクセント

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】 くらみ

■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。

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: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12月31日まで

料金:20,000円