



## ナナノイチ

メニュー名:年末年始ランチコース  
 期間:2025年12月31日～2026年1月3日まで  
 料金:9,000円



■お品書き

タスマニアサーモンと帆立  
 貝のサラダ仕立て マスター  
 ドディルソース

シェフ特製スープ

オマール海老のフリカッセ  
 ナナノイチスタイル

黒毛和牛ロースのグリル  
 彩り野菜と柚子のコンフィ  
 チュール添え

焼き立てパンと北海道産発  
 酵バター

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:年末年始ディナーコース【1月1日】  
 期間:2026年1月1日～2026年1月1日まで  
 料金:18,000円



■お品書き

タスマニアサーモンと帆立  
 貝のサラダ仕立て  
 マスタードディルソース

湯葉で包んだリードヴォー  
 のムニエル トリュフ風味

シェフ特製スープ

グリュイエールチーズバター  
 と茸のデュクセルをのせた  
 平目のロースト 赤ワインソー  
 ス

近江牛ロースのグリル  
 彩り野菜と柚子のコンフィ  
 チュール添え

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:年末年始ディナーコース【1月2日】  
 期間:2026年1月2日～2026年1月2日まで  
 料金:18,000円



■お品書き

海の幸のサラダ仕立て 焼  
 湯葉と共に

フォアグラのソテー 西京味  
 噌で煮たふろふき大根ステー  
 キ

シェフ特製スープ

オマール海老のフリカッセ  
 ナナノイチスタイル

低温調理した近江牛フィレ  
 肉のロースト

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。



## ナナノイチ

メニュー名:年末年始ディナーコース【1月3日】

期間:2026年1月3日～2026年1月3日まで  
料金:18,000円



### ■お品書き

タスマニアサーモンと帆立  
貝のサラダ仕立て  
マスタードディルソース

湯葉で包んだリードヴォー  
のムニエル トリュフ風味

シェフ特製スープ

グリュイエールチーズバター  
と茸のデュクセルをのせた  
平目のロースト 赤ワインソー  
ス

近江牛ロースのグリル  
彩り野菜と柚子のコンフィ  
チュール添え

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:朝食和洋buffe

期間:2025年1月11日～2026年6月30日まで

料金:大人 3,729円  
4歳～12歳 1,864円

メニュー名:プレミアムランチコース

期間:2025年4月1日～2026年6月30日まで

料金:8,000円

メニュー名:シェフズランチコース

期間:2025年11月1日～2026年6月30日まで

料金:6,000円

メニュー名:HIGASHIYAMA LUNCH

期間:2025年9月1日～2026年6月30日まで

料金:4,500円

メニュー名:WEEKDAY LUNCH

期間:2025年4月1日～2026年6月30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～2026年6月30日まで

料金:20,000円

メニュー名:京フレンチディナーGyoku

期間:2024年2月1日～2026年6月30日まで

料金:15,000円

メニュー名:京フレンチディナーSen

期間:2025年10月31日～2026年6月30日まで

料金:12,000円

メニュー名:京フレンチディナーHou

期間:2024年2月1日～2026年6月30日まで

料金:9,000円