

## ナナイチ

メニュー名:プレミアムランチコース  
期間:2026年3月1日~2026年3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。

- ・鯛のマリネ 菜の花のソース 梅風味の泡と共に
- ・丹波あじわい鶏のドウ・マニエール ~しっとり炙った胸肉とフォンダンを2種の趣で~

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:シェフズランチコース  
期間:2026年3月20日~2026年3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。

- ・鯛のマリネ 菜の花のソース 梅風味の泡と共に
- ・丹波あじわい鶏のドウ・マニエール ~しっとり炙った胸肉とフォンダンを2種の趣で~

季節のポタージュ

鮮魚の幽庵風ポワレ 春キャベツのプレゼとアサリのチャウダー仕立て

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:2026年3月1日~2026年3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。

- ・鯛のマリネ 菜の花のソース 梅風味の泡と共に
- ・丹波あじわい鶏のドウ・マニエール ~しっとり炙った胸肉とフォンダンを2種の趣で~

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鮮魚の幽庵風ポワレ 春キャベツのプレゼとアサリのチャウダー仕立て
- 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

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。



# ナナイチ

メニュー名:京フレンチディナーGyoku  
期間:2026年3月1日~2026年3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
- 香草風味のホタルイカのフリット 山椒香るバルサミコソース
- 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
- 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 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:2026年3月20日~2026年3月31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
- 香草風味のホタルイカのフリット 山椒香るバルサミコソース
- 季節のポターージュ
- 鮮魚の幽庵風ポワレ 春キャベツのブレゼとアサリのチャウダー仕立て
- 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:2026年3月1日~2026年3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
- 香草風味のホタルイカのフリット 山椒香るバルサミコソース
- 季節のポターージュ
- 鮮魚の幽庵風ポワレ 春キャベツのブレゼとアサリのチャウダー仕立て
- 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
- 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buffet

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:WEEKDAY LUNCH

期間:2025年4月1日～2026年8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～2026年8月31日まで

料金:20,000円