

M E N U

DINNER



ナ ナ ノ イ チ

京フレンチ

"Nananoichi" was named with the idea that it is located in Awataguchi, one of Kyoto's seven historic entrances, and that, like the former Awataguchi, which served as a departure and arrival point for travelers, it would become a place where diverse travelers and cultures come and go. The name also reflects the hope that it will be a restaurant people want to visit once every seven days.

近江牛ディナー

【京都美食めぐり 2026夏】特別限定コース

Omi Japanese Beef Dinner
Kyoto Gastronomy Tour Special Limited Edition Course

¥10,000

HORS-D'ŒUVRE

シェフのおまかせオードブル

Chef's Option Horsd'oeuvre

HORS-D'ŒUVRE

丹波黒鶏のフリカッセ 焼き目湯葉と共に

Tanbakuro Chicken Fricassée Accompanied with Seared Yuba

SOUPE

季節のポタージュ

Seasonal Potage

POISSON

西京味噌のファルスを詰めた太刀魚のロースト 里芋のエクラゼ

お魚料理の変更を承ります

プラス¥2,000 オマール海老のロースト

Roasted Cutlassfish Stuffed with Saikyo Miso Filling, Served with Mashed Taro Root
Please let us know if you'd like to change the dish to Roasted Lobster Plus ¥2,000)

VIANDE

近江牛ロースの網焼き ワサビ風味

Grilled Omi Japanese Beef Loin with WASABI

PAIN AND BEURRE

焼き立てパンとバター

Baked Bread and Butter

DESSERT

シェフおすすめデザート

Chef's Recommended Dessert

コーヒー又は紅茶

Coffee or Tea

プラス¥1,500 季節の土鍋炊き込みご飯 (2~3人前)
ご注文いただいてから炊き上げますので、30分ほどお時間頂戴いたします。

Plus ¥1,500 Two Order Minimum

Seasonal Japanese Mixed Rice

Cooked to order so please allow for cooking time

※表示料金にはサービス料13%・消費税10%が含まれております。※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。

※法令によりお車を運転される方、20歳未満のお客さまへのアルコールの提供は一切お断りいたします。

The prices shown include a 13% service charge and 10% consumption tax. The menu may change according to ingredient availability.
Please inform our staff if you have any food allergies. Serving alcohol to those who are under the age of 20 and to those who will be driving is prohibited by law.

京フレンチコース - HOU -

Kyo-French Menu HOU

¥9,000

ナナノイチからの贈りもの

プラス¥1,500 キャビアサンド

Gift from Nananoichi

Plus ¥1,500 Egg and Caviar Sandwich

HORS-D'ŒUVRE

シェフのおまかせオードブル

Chef's Option Hors d'oeuvre

HORS-D'ŒUVRE

丹波黒鶏のフリカッセ 焼き目湯葉と共に

Tanbakuro Chicken Fricassée Accompanied with Seared Yuba

SOUPE

季節のポタージュ

Seasonal Potage

POISSON

西京味噌のファルスを詰めた太刀魚のロースト 里芋のエクラゼ

お魚料理の変更を承ります

プラス¥2,000 オマール海老のロースト

Roasted Cutlassfish Stuffed with Saikyo Miso Filling, Served with Mashed Taro Root

Please let us know if you'd like to change the dish to Roasted Lobster (Plus ¥2,000)

VIANDE

国産牛の網焼き ワサビ風味

お肉料理の変更を承ります

プラス¥3,000 近江牛ロースの網焼き ワサビ風味

Grilled Japanese Beef with WASABI

Please let us know if you'd like to change the dish to Grilled Omi Japanese Beef Loin with WASABI

(Plus ¥3,000)

PAIN AND BEURRE

焼き立てパンとバター

Baked Bread and Butter

DESSERT

シェフおすすめデザート

Chef's Recommended Dessert

コーヒー又は紅茶

Coffee or Tea

プラス¥1,500 季節の土鍋炊き込みご飯 (2~3人前)
ご注文いただいてから炊き上げますので、30分ほどお時間頂戴いたします。

Plus ¥1,500 Two Order Minimum

Seasonal Japanese Mixed Rice

Cooked to order so please allow for cooking time

※表示料金にはサービス料13%・消費税10%が含まれております。※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。

※法令によりお車を運転される方、20歳未満のお客さまへのアルコールの提供は一切お断りいたします。

The prices shown include a 13% service charge and 10% consumption tax. The menu may change according to ingredient availability.

Please inform our staff if you have any food allergies. Serving alcohol to those who are under the age of 20 and to those who will be driving is prohibited by law.

京フレンチコース - SEN -

Kyo-French Menu SEN

¥ 12,000

ナナノイチからの贈りもの

プラス ¥1,500 キャビアサンド

Gift from Nananoichi

Plus ¥1,500 Egg and Caviar Sandwich

HORS-D'ŒUVRE

シェフのおまかせオードブル

Chef's Option Hors d'oeuvre

HORS-D'ŒUVRE

丹波黒鶏のフリカッセ 焼き目湯葉と共に

Tanbakuro Chicken Fricassée Accompanied with Seared Yuba

SOUPE

季節のポタージュ

Seasonal Potage

POISSON

西京味噌のファルスを詰めた太刀魚のロースト 里芋のエクラゼ

お魚料理の変更を承ります

プラス ¥2,000 オマール海老のロースト

Roasted Cutlassfish Stuffed with Saikyo Miso Filling, Served with Mashed Taro Root

Please let us know if you'd like to change the dish to Roasted Lobster (Plus ¥2,000)

VIANDE

近江牛ロースの網焼き ワサビ風味

Grilled Omi Japanese Beef Loin with WASABI

PAIN AND BEURRE

焼き立てパンとバター

Baked Bread and Butter

DESSERT

シェフおすすめデザート

Chef's Recommended Dessert

コーヒー又は紅茶

Coffee or Tea

プラス ¥1,500 季節の土鍋炊き込みご飯 (2~3人前)
ご注文いただいてから炊き上げますので、30分ほどお時間頂戴いたします。

Plus ¥1,500 Two Order Minimum

Seasonal Japanese Mixed Rice

Cooked to order so please allow for cooking time

※表示料金にはサービス料13%・消費税10%が含まれております。※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。

※法令によりお車を運転される方、20歳未満のお客さまへのアルコールの提供は一切お断りいたします。

The prices shown include a 13% service charge and 10% consumption tax. The menu may change according to ingredient availability.

Please inform our staff if you have any food allergies. Serving alcohol to those who are under the age of 20 and to those who will be driving is prohibited by law.

京フレンチコース - GYOKU -

Kyo-French Menu GYOKU

¥15,000

AMUSE

キャビアサンド

Egg and Caviar Sandwich

HORS-D'ŒUVRE

シェフのおまかせオードブル

Chef's Option Hors d'oeuvre

HORS-D'ŒUVRE

丹波黒鶏のフリカッセ 焼き目湯葉と共に

Tanbakuro Chicken Fricassée Accompanied with Seared Yuba

SOUPE

季節のポタージュ

Seasonal Potage

POISSON

オマール海老のロースト 焼きリゾットを添えて

Roasted Lobster with Grilled Risotto

VIANDE

近江牛ロースの網焼き ワサビ風味

Grilled Omi Japanese Beef Loin with WASABI

PAIN AND BEURRE

焼き立てパンとバター

Baked Bread and Butter

DESSERT

シェフおすすめデザート

Chef's Recommended Dessert

コーヒー又は紅茶

Coffee or Tea

プラス¥1,500 季節の土鍋炊き込みご飯 (2~3人前)
ご注文いただいてから炊き上げますので、30分ほどお時間頂戴いたします。

Plus ¥1,500 Two Order Minimum

Seasonal Japanese Mixed Rice

Cooked to order so please allow for cooking time

※表示料金にはサービス料13%・消費税10%が含まれております。※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。

※法令によりお車を運転される方、20歳未満のお客さまへのアルコールの提供は一切お断りいたします。

The prices shown include a 13% service charge and 10% consumption tax. The menu may change according to ingredient availability.
Please inform our staff if you have any food allergies. Serving alcohol to those who are under the age of 20 and to those who will be driving is prohibited by law.

すゑひろがりのアミューズBOX & 紙鍋仕立てのブイヤベースソース

Assorted Amuse & Bouillabaisse in paper pot

4,500yen

料理長が厳選した京の食材を中心にアミューズ8品（すゑひろがり）と香ばしく焼き上げられた本日の鮮魚と京生麩、季節野菜と共に紙鍋仕立てで提供される、ナナノイチ特製ブイヤベース
お好みのドリンク1杯をお選びいただき、京の風情を感じながらお召し上がりいただけます

The chef has carefully selected 8 amuses (sue hirogari) using mainly Kyoto ingredients, Nananoichi's signature bouillabaisse featuring today's fresh fish, Kyoto-style wheat gluten, and seasonal vegetables, all roasted to perfection and served in a paper pot. All served with a bit of Kyoto flavor and one drink of your choice.



特製アミューズ8種・紙鍋仕立てのブイヤベース+1ドリンク
8 special amuses・Bouillabaisse in a paper pot+ 1drink

生ビール、グラスワイン、ハイボール、焼酎、ソフトドリンク
Draft beer, Wine by the glass, Whisky Soda, Shochu, Soft drink

※表示料金にはサービス料13%・消費税10%が含まれております。※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。

※食物アレルギーの対応は致しかねます、予めご了承ください。※写真はイメージです。

※法令によりお車を運転される方、20歳未満のお客さまへのアルコールの提供は一切お断りいたします。

The prices shown include a 13% service charge and 10% consumption tax. The menu may change according to ingredient availability.

We are unable to accommodate food allergies. We appreciate your understanding in advance. The photo is for illustrative purposes only. Serving alcohol to those who are under the age of 20 and to those who will be driving is prohibited by law.

A LA CARTE

APPETIZERS

Snack Plate ¥2,800

Please ask a staff member for more details

おつまみプレート

メニューはスタッフまでお尋ねください

Assorted Cured Ham ¥2,400

Assorted Spanish ham

生ハムの盛り合わせ

スペイン産生ハムの盛り合わせ

Assorted 3 Cheese with Dried Fruits ¥2,800

Chef's choice of cheese and assorted dried fruits

3種チーズの盛り合わせ ドライフルーツ添え

シェフおすすめチーズとドライフルーツの盛り合わせ

French Fries ¥1,200

フライドポテト

SALADS

Mixed Green Salad ¥1,500

Choose from French, Japanese or Oil-free dressing

ミックスグリーンサラダ

ドレッシングを、フレンチ、和風
ノンオイルからお選びいただけます

Shirasu fish, Fried Tofu and Spring Onions Salad ¥1,800

Shirasu, fried tofu, and Japanese-style Kujō spring onion salad

しらすと京揚げ・九条ねぎのサラダ

しらす・京揚げ・九条ねぎの和風サラダ

Spanish Prosciutto Caesar Salad ¥2,400

Crisp romaine lettuce and prosciutto with creamy cheese

スペイン産生ハムのシーザーサラダ

ロメインレタスの食感と生ハム
クリーミーなチーズとの味をお楽しみください

※表示料金にはサービス料13%・消費税10%が含まれております。※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。

※法令によりお車を運転される方、20歳未満のお客さまへのアルコールの提供は一切お断りいたします。

The prices shown include a 13% service charge and 10% consumption tax. The menu may change according to ingredient availability.

Please inform our staff if you have any food allergies. Serving alcohol to those who are under the age of 20 and to those who will be driving is prohibited by law.

SOUPS

Today's Recommended Soup

¥ 1,200

Please ask the staff to find out more about the chef's recommendation

本日のお薦めスープ

シェフのお薦めのスープをご用意します
スタッフまでお尋ねください

Onion Gratin Soup

¥ 1,800

Sweet and rich onion soup with baguette and melted cheese

オニオングラタンスープ

じっくり炒めた玉ねぎの甘味と旨味
とろけるチーズとバケットでお召し上がりください

FISH & MEAT

Fish of the Day

¥ 3,600

Please ask the staff for further details

本日のお魚料理 シェフスタイル

スタッフにお尋ねください

Beef Hamburger Steak

¥ 3,200

A Nananoichi specialty: savory hamburger steak aged in salted kōji

ビーフハンバーグステーキ

塩麹で熟成した牛肉の旨味が詰まったナナノイチ自慢のハンバーグステーキ

Choose from one of our three sauces

3種のソースからお選びください

- ・ Seasonal Grated Ponzu Sauce from Muroyama Zousu
- ・ Jus de Boeuf
- ・ Awaji Onion Sauce
- ・ 村山造酢と旬柑橘のおろしポン酢ソース
- ・ ジュドブッフ
- ・ 淡路オニオンのソース

Grilled Japanese Beef Loin

(150 g) ¥ 7,800

Chef's recommended steak

(240 g) ¥ 9,800

黒毛和牛ロースのグリル

シェフおすすめのビーフステーキ

ソースはお好みで和・洋からお選びください

Choose from Japanese or Western sauces

Japanese sauces 和ソース

- ・ Citrus Ponzu from Muroyama Zousu
- ・ Awaji Onion Sauce
- ・ Seasonal Miso
- ・ 村山造酢と柑橘のポン酢
- ・ 淡路オニオンのソース
- ・ 季節の味噌

Western sauces 洋ソース

- ・ Jus de Boeuf
- ・ French Mustard
- ・ Tango Kotohiki Salt
- ・ ジュドブッフ
- ・ フランス産マスタード
- ・ 丹後 琴引の塩

※表示料金にはサービス料13%・消費税10%が含まれております。※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。

※法令によりお車を運転される方、20歳未満のお客さまへのアルコールの提供は一切お断りいたします。

The prices shown include a 13% service charge and 10% consumption tax. The menu may change according to ingredient availability.

Please inform our staff if you have any food allergies. Serving alcohol to those who are under the age of 20 and to those who will be driving is prohibited by law.

SANDWICHES,PASTA, PILAF & CURRY

HIGASHIYAMA Burger

¥3,400

Nanano-ichi's signature hamburger with cheddar cheese, lettuce and cabbage
On the side: Awaji Onion sauce, Black Moromi, pickles, and mixed vegetables

HIGASHIYAMAバーガー

ナナノイチ自慢のハンバーグとオニオンソースのハンバーガー
黒もろみとチェダーチーズをはさんだオリジナルバーガー

Nananoichi Mixed Sandwich

¥2,800

Salmon Riette , Homemade Dashimaki , Smoked Duck Sandwich
On the side: pickles and mixed vegetables

ナナノイチミックスサンド

サーモンリエット、自家製だし巻き、
スモークダックのオリジナルサンド

Chef's Original Pasta

¥2,800

Please ask the staff for further details

シェフのおまかせパスタ

スタッフまでお尋ねください

HIGASHIYAMA Bolognese

¥2,800

Original pasta with Japanese beef and koji

HIGASHIYAMAボロネーゼ

国産牛と麹を使ったオリジナルパスタ

Pilaf of Crab and Chirimen Sansho

¥2,800

Savory crab with small dried sardines and sansho pepper

ちりめん山椒と蟹のピラフ

蟹の旨味とちりめん山椒とのコラボレーション

Special Beef Curry

¥3,200

House curry made with soft beef cheek favored by the Nananoichi staff

HIGASHIYAMAビーフカレー

ホテルオリジナルカレーに柔らかい牛ほほ肉を使った
ナナノイチスタッフ人気の逸品

※表示料金にはサービス料13%・消費税10%が含まれております。※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。

※法令によりお車を運転される方、20歳未満のお客さまへのアルコールの提供は一切お断りいたします。

The prices shown include a 13% service charge and 10% consumption tax. The menu may change according to ingredient availability.

Please inform our staff if you have any food allergies. Serving alcohol to those who are under the age of 20 and to those who will be driving is prohibited by law.

KIDS MENU

Kids Plate

: Hamburg steak, Fried shrimp, Fried chicken, Chicken rice, French fries, Petit dessert

¥2,800

お子様プレート

ハンバーグ・エビフライ・唐揚げ・チキンライス・フライドポテト・プチデザート

BREAD & RICE

Freshly Baked Bread

Please ask the staff for further details

¥600

焼き立てパン

スタッフまでお尋ねください

Rice

White rice from Hachidaime Gihey

¥400

ライス

八代目儀兵衛の銀シャリ

VEGAN MENU

Keema Curry with Root Vegetables and Soybean Meat

with mini salad and Fruit

¥3,000

根菜と大豆ミートのキーマカレー

ミニサラダ、フルーツ付き

Soy Meat Bolognese

with mini salad and Fruit

¥3,000

大豆ミートのボロネーゼ

ミニサラダ、フルーツ付き

※表示料金にはサービス料13%・消費税10%が含まれております。※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。

※法令によりお車を運転される方、20歳未満のお客さまへのアルコールの提供は一切お断りいたします。

The prices shown include a 13% service charge and 10% consumption tax. The menu may change according to ingredient availability.

Please inform our staff if you have any food allergies. Serving alcohol to those who are under the age of 20 and to those who will be driving is prohibited by law.

DESSERTS

Today's Scooped Ice & Sherbet

Please ask the staff for further details

本日のアイス&シャーベット

スタッフまでお尋ねください

(1 Kind・1種) ￥800

(2 Kinds・2種) ￥1,200

(3 Kinds・3種) ￥1,500

Crème Brûlée

Rich crème brûlée

￥1,200

クレームブリュレ

濃厚なクレームブリュレ

Basque Cheesecake

Rich cream cheese and egg flavor

￥1,500

バスクチーズケーキ

濃厚なクリームチーズとたまごの風味

Matcha Affogato

Made with matcha green tea from Tsujiri in Gion

￥1,500

抹茶アフォガード

祇園辻利の抹茶を使用

Recommended Dessert

Please ask the staff to find out more about the chef's recommendation

￥1,800

シェフおすすめデザート

シェフおすすめの逸品 スタッフまでお尋ねください

※表示料金にはサービス料13%・消費税10%が含まれております。※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。

※法令によりお車を運転される方、20歳未満のお客さまへのアルコールの提供は一切お断りいたします。

The prices shown include a 13% service charge and 10% consumption tax. The menu may change according to ingredient availability.

Please inform our staff if you have any food allergies. Serving alcohol to those who are under the age of 20 and to those who will be driving is prohibited by law.