

M E N U

LUNCH



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.

HIGASHIYAMA LUNCH

¥ 4,500

オードブルより1品お選びください

1. 炙りサーモンとよもぎ麩のアンサンブル ~赤キャベツのマリネとクレームアブルーガ~
2. 近江鴨の低温キュイと新緑のパノラマ ~初夏野菜の彩り~

Please choose one of the following Appetizer dishes

1. Grilled Salmon and YOMOGIFU Ensemble ~Marinated Red Cabbage and Caviar Avruga~
2. Slow-Cooked Omi Duck with a Panorama of Spring Greens~Accented with Early Summer Vegetables~

季節のポタージュ

Seasonal Potage

メイン料理より1品お選びください

1. 真鯛のポワレ 木の芽香るブルブランソース
2. ハンバーグステーキ 淡路オニオンのソース
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 (プラス¥2,000)
5. 国産牛の網焼き ワサビ風味 (プラス¥2,000)
6. 近江牛ロースの網焼き ワサビ風味 (プラス¥5,000)

Please choose one of the following main dishes

1. Pan-Seared Sea Bream with Tree Bud Scented Beurre Blanc Sauce
2. Hamburger Steak with Awaji Onion Sauce
3. Beef Cheek in Red Wine
4. Roasted Lobster with Grilled Risotto (Plus¥2,000)
5. Grilled Japanese Beef Steak with WASABI (Plus ¥2,000)
6. Grilled Omi Japanese Beef Loin with WASABI(Plus ¥5,000)

焼き立てパンとバター

Baked Bread and Butter

シェフおすすめデザート/カフェフリー

Chef's Recommended Dessert / Cafe Free

※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 10% 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.

ナナノイチプレミアムランチコース

Nananoichi Premium Lunch Course

¥ 8,000

オードブルより1品お選びください

1. 炙りサーモンとよもぎ麩のアンサンブル ~赤キャベツのマリネとクレームアブルーガ~
2. 近江鴨の低温キュイと新緑のパノラマ ~初夏野菜の彩り~

Please choose one of the following Appetizer dishes

1. Grilled Salmon and YOMOGIFU Ensemble ~Marinated Red Cabbage and Caviar Avruga~
2. Slow-Cooked Omi Duck with a Panorama of Spring Greens~Accented with Early SummerVegetables~

季節のポタージュ

Seasonal Potage

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

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)

焼き立てパンとバター

Baked Bread and Butter

シェフおすすめデザート / カフェフリー

Chef's Recommended Dessert / Cafe Free

※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.

シェフズランチコース

Nananoichi Chef's Lunch Course

¥ 6,000

オードブルより1品お選びください

1. 炙りサーモンとよもぎ麩のアンサンブル ~赤キャベツのマリネとクレームアブルーガ~
2. 近江鴨の低温キュイと新緑のパノラマ ~初夏野菜の彩り~

Please choose one of the following Appetizer dishes

1. Grilled Salmon and YOMOGIFU Ensemble ~Marinated Red Cabbage and Caviar Avruga~
2. Slow-Cooked Omi Duck with a Panorama of Spring Greens~Accented with Early Summer Vegetables~

季節のポタージュ

Seasonal Potage

真鯛のポワレ 木の芽香るブルブランソース

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

Pan-Seared Sea Bream with Tree Bud Scented Beurre Blanc Sauce

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

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)

焼き立てパンとバター

Baked Bread and Butter

シェフおすすめデザート / カフェフリー

Chef's Recommended Dessert / Cafe Free

※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.

WEEKDAY LUNCH

¥3,800

シェフおまかせオードブル
Chef's Option Hors d'oeuvre

季節のポタージュ
Seasonal Potage

シェフおすすめ料理 又は パスタ
Chef's Recommended Dishes or Pasta

焼き立てパンとバター
Baked Bread and Butter

クレームブリュレ
Crème Brûlée

デザートの変更を承ります

プラス¥300 シェフおすすめデザート

Please let us know if you'd like to change the dish
Plus ¥300 Chef's recommended dessert

カフェフリー
Cafe Free

※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.

A LA CARTE

APPETIZERS

本日のおつまみプレート

¥ 1,800

きょうのおすすめ3種盛り合わせ
スタッフまでお尋ねください

Today's Snack Plate

Please ask our staff to find out about today's triple assortment recommended

A LA CARTE

本日のお薦めスープ

¥ 1,200

シェフ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

Today's Recommended Soup

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

オニオングラタンスープ

¥ 1,800

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

Onion Gratin Soup

Sweet and rich onion soup with
baguette and melted cheese

※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.

A LA CARTE

HIGASHIYAMAバーガー

¥3,400

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

HIGASHIYAMA Burger

Nanano-ichi's signature hamburger with cheddar cheese
Original burger with black moromi, onion sauce and pickles

ナナノイチミックスサンド

¥2,800

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

Nananoichi Mixed Sandwich

Salmon Riette , Homemade Dashimaki Egg , Smoked Duck Sandwich

シェフのおまかせパスタ

¥2,800

スタッフまでお尋ねください

Chef's Original Pasta

Please ask the staff for further details

HIGASHIYAMA ボロネーゼ

¥2,800

国産牛と麴を使ったオリジナルパスタ

HIGASHIYAMA Bolognese

Original pasta with Japanese beef and Koji

ちりめん山椒と蟹のピラフ

¥2,800

蟹の旨味とちりめん山椒とのコラボレーション

Pilaf of Crab and Chirimen Sansho

Savory crab with small dried sardines and sansho pepper

HIGASHIYAMAビーフカレー

¥3,200

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

Special Beef Curry

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

ビーフハンバーグステーキ

¥3,200

塩麴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

Beef Hamburger Steak

A Nananoichi specialty: savory hamburger steak aged in salted Koji

3種のソースからお選びください

Choose from one of our three sauces

・村山造酢と旬柑橘のおろしポン酢ソース ・ジュードブッフ ・淡路オニオンのソース

Seasonal Grated Ponzu Sauce from Muroyama Zousu, Jus de Boeuf, Awaji Onion Sauce

※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.

A LA CARTE

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

Grilled Japanese Beef Loin

Chef's recommended steak

(150 g) ¥7,800

(240g) ¥9,800

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

和ソース Japanese sauces

・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

Citrus Ponzu from Muroyama Zousu

Awaji Onion Sauce

Seasonal Miso

洋ソース Western sauces

・ジュードブッフ

・フランス産マスタード

・丹後 琴引の塩

Jus de Boeuf

French Mustard

Tango Kotohiki Salt

焼き立てパン

スタッフまでお尋ねください

Freshly Baked Bread

Please ask the staff for further details

¥600

ライス

八代目儀兵衛の銀しゃり

Rice

White rice from Hachidaime Gihey

¥400

SET MENU

カップスープ + プチサラダ + コーヒー

アラカルトメニューと一緒にご注文ください

Cup of Soup, Small Salad, and Coffee

Please order with a selection from the A La Carte menu

¥1,200

※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

お子様プレート

¥2,800

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

Kids Plate

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

VEGAN MENU

根菜と大豆ミートのキーマカレー

¥3,000

ミニサラダ、フルーツ付き

Keema curry with root vegetables and soybean meat

with mini salad and Fruit

大豆ミートのボロネーゼ

¥3,000

ミニサラダ、フルーツ付き

Soy meat bolognese

with mini salad and Fruit

※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

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

Today's Scooped Ice & Sherbet

Please ask the staff for further details

(1種・1 Kind) ￥800

(2種・2 Kinds) ￥1,200

(3種・3 Kinds) ￥1,500

クレームブリュレ

濃厚なクレームブリュレ

Crème Brûlée

Rich crème brûlée

￥1,200

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

Basque Cheesecake

Rich cream cheese and egg flavor

￥1,500

抹茶アフォガード

祇園辻利の抹茶を使用

Matcha Affogato

Made with matcha green tea from Tsujiri in Gion

￥1,500

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

Seasonal Dessert

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

￥1,800

※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.