

A LA CARTE

おばんざい
Obanzai

本日のおばんざい 3種 3 Pieces ¥800

Seasonal Daily Delis "Obanzai"
詳細はスタッフまでお尋ねください Please ask our staff for details.

京漬物盛合わせ ¥450

Assorted KYOTO Pickles
錦小路 京漬物 "樹悟" のお漬物盛合わせ

おかず
Main Dish

米村さんの贅沢ビーフシチュー ¥2,500

Mr.Yonemura's WAGYU Beef Stew
米村昌泰氏監修の贅沢なビーフシチュー。

本日のお魚料理 ¥1,400

Today's Fish Dish
詳細はスタッフまでお尋ねください Please ask our staff for details.

本日の野菜料理 ¥1,400

Today's Vegetable Dish
詳細はスタッフまでお尋ねください Please ask our staff for details.

ごはんもの
Rice meal (Serve with Pickles and Soup)

五目蒸し寿司 ¥1,850

Steamed Sushi with Various Vegetables, Seafoods and Meats

季節野菜の蒸し寿司 ¥1,500

Steamed Sushi ~Buddhist Style Vegetarian~

真鯛と彩り野菜の蒸し寿司 ¥2,000

Steamed Sushi with Vegetables and Red Snapper

今月の蒸し寿司 ¥ASK

Chef's Monthly Special Steamed Sushi
詳細はスタッフまでお尋ねください

追加 Additional

おすまし Soup 黒胡椒の風味をアクセントに	¥200	お茶佃煮 Preserved Tea Jam "Tsukudani" 碾茶、玉露を使ったオリジナル佃煮	¥150
碾茶のふりかけ Japanese Tea Furikake (Rice Seasoning) 自家製の碾茶ふりかけ	¥150		

裏面にデザートメニューもございます *There is Dessert Menu on the back

*IYEMON SALONでは氷水で一晩かけて旨味をじっくりと抽出した「日替わり水出し茶」をお水の代わりにお楽しみいただけます
※当店の表示価格はすべて税別価格です。Tax is excluded in the price.



Dinner Course, Served with Soup, Salad, Daily Delis "Obanzai", Main Dish, Steamed Susbi and Dessert

季節の野菜すりながし
Seasonal Vegetable Potage

京都農家の野菜 ~発酵ディップ添え~
Seasonal Kyoto Vegetables with Natto Dip

おばんざい3種盛り合わせ
Assorted 3 kinds of Daily Delis "Obanzai"

メイン料理

(米村さんの贅沢ビーフシチュー / 本日の魚料理 / 本日の野菜料理)

Main Dish "Please choose one you like"

(Mr.Yonemura's WAGYU Beef Stew , /Seasonal Fish / Vegetable Dish)

ごはんもの *Please choose one you like.
Rice Meal

~こちらから1種お選び頂けます。Please choose one you like.~

蒸し寿司 Steamed Sushi	真鯛蒸し寿司 Steamed Sushi with Vegetables and Red Snapper.	+¥800
-----------------------	---	-------

お漬物 / 汁物 / お好きなおやつを1種
Pickles Soup Seasonal Dessert

食後茶 (ほうじ茶 / 玄米茶 / 煎茶)
Tea "Please choose one you like"

(Roasted Japanese Tea "Hoji-cha", Tea with Roasted Brown Rice "Genmai-cha" or Green Tea)

伊右衛門サロンのコース Dinner Course

¥3,800

季節の野菜で作られる「野菜のすり流し」から、「前菜く生野菜くメインくご飯くビーガンデザート」まで
ついたお得なディナーコース。健康的な食習慣の合言葉「Vegetable First(ベジ・ファースト)」を、
楽しく美味しく四季折々で組み立ててまいります。

おやつ SWEETS

We prepare home made vegan daily sweets.



伊右衛門サロンでは、卵・乳製品不使用の身体に優しい和洋菓子を提供しています。アレルギーをお持ちの方は勿論、植物由来の為、動物性由来のお菓子より消化もスムーズで食べた後でも軽いのが特徴です。

おやつ盛り合わせ 3種 3 Pieces ¥1,280

Assorted Seasonal Daily Vegan Sweets

季節の和洋菓子から 5種 5 Pieces ¥1,800

好きなおやつをお選びいただけます

**Please choose one you like.*

Cohagi 3種盛り合わせ 3 Pieces ¥1,080

Assorted Seasonal Daily Vegan Sweets“COHAGI”

玄米入りの可愛い小さな洋風おはぎ

*IYEMON SALONでは氷水で一晩かけて旨味をじっくりと抽出した「日替わり水出し茶」をお水の代わりに楽しみいただけます

※当店の表示価格はすべて税別価格です。Tax is exclude from the Price.