

八坂
YASAKA

YASAKA, PARK HYATT KYOTO'S SIGNATURE RESTAURANT,
WILL OFFER A DISTINCTLY NEW STYLE OF TEPPANAKI CUISINE
SHOWCASING VARIOUS FRENCH-INSPIRED COOKING TECHNIQUES
WHICH UNFOLD FROM THE OPEN-KITCHEN THAT IS JAPANESE "TEPPAN",
A STEEL HOT PLATE.

SET TO BREATH TAKING VIEWS OF KYOTO CITY FROM YASAKA PAGODA
TO SURROUNDING MOUNTAINS,
YASAKA OFFERS AN INSPIRED CULINARY EXPERIENCE THAT
BLENDS TRADITION AND INNOVATION.

八坂の塔をはじめとする京都市街の絶景を望みながら堪能する、
フランス料理の技法を駆使した革新的な鉄板料理。
すべての料理はお客様の目の前の鉄板で作上げられます。

料理が実際に作られる過程を見ながら、
食材やその生産者にまつわるストーリー、調理法などについてシェフと語り、
単に料理を食する以上の深い食体験は、
刻一刻と表情を変える京都の風景と相まって濃密な時間を紡ぎます。

京都を中心とした関西近郊の最高の食材で、
想像を超える驚きと喜びに満ちた新しい食の体験を
皆さまにお届けできるように常に探求を続けております。

VÉGÉTARIAN COURSE

ベジタリアンコース

JPY 20,000 (22,000)

YASAKA PANCAKE
EDAMAME, GREEN TEA

八坂パンケーキ
枝豆 碾茶

KAMIGAMO TOMATO
RED MANGANJI BELLPEPPER

上賀茂トマト
赤万願寺唐辛子

SMOKED SOY HUMMUS
PREMIUM MUSHROOM

燻製豆乳フムス
天恵菇

KAMO EGGPLANT
TRUFFLE, WHITE MISO

賀茂茄子
トリュフ 白味噌

RICE
CUCUMBER, SHISO, PLUM KELP TEA

ご飯
胡瓜 花穂紫蘇 梅昆布茶

“HERVÉ MONS” CHEESE SELECTION

チーズ熟成土 エルヴェ・モンスのチーズ

OR

又は

PINEAPPLE PIÑA COLADA

パイナップル ピニャコラーダ

SOMMELIER-SELECTED WINE PAIRING

ワインペアリング ソムリエセレクション

JPY 10,000 (11,000)

NON ALCOHOL PAIRING

ノンアルコールペアリング

JPY 5,000 (5,500)

Prices in brackets are tax inclusive. Prices are subject to 15% service charge.

To greater ensure the quality of your dining experience, please let our associates know if you have any food allergies or restrictions.

()内の料金は消費税込みです。上記価格に15%のサービス料を頂戴いたします。

食材にアレルギーのあるお客様、食事制限がおりのお客様はご注文の際に係りの者にお申し付けください。

TRADITION COURSE

トラディションコース

JPY 20,000 (22,000)

KAMO EGGPLANT
TRUFFLE, WHITE MISO

茄子田楽
青柚子とトリュフ

SEASONAL CATCH FROM WAKAYAMA

和歌山漁港より季節の鮮魚

JAPANESE WAGYU BEEF
SHIBAZUKE CHIMICHURRI

国産和牛
柴漬けチミチュリ

RICE
PIKE CONGER, PLUM KELP TEA

ご飯
鱧 梅昆布茶

“HERVÉ MONS” CHEESE SELECTION

チーズ熟成士 エルヴェ・モンスのチーズ

OR

又は

PINEAPPLE PIÑA COLADA

パイナップル ピニャコラーダ

SOMMELIER-SELECTED WINE PAIRING

ワインペアリング ソムリエセレクション

JPY 13,000 (14,300)

NON ALCOHOL PAIRING

ノンアルコールペアリング

JPY 5,000 (5,500)

Prices in brackets are tax inclusive. Prices are subject to 15% service charge.

To greater ensure the quality of your dining experience, please let our associates know if you have any food allergies or restrictions.

()内の料金は消費税込みです。上記価格に15%のサービス料を頂戴いたします。

食材にアレルギーのあるお客様、食事制限がおりのお客様はご注文の際に係りの者にお申し付けください。

DEGUSTATION COURSE

デギュスタシオンコース

JPY 25,000 (27,500)

YASAKA PANCAKE
KURUMA SHRIMP, GREEN TEA

八坂パンケーキ
車海老 碾茶

KAMO EGGPLANT
TRUFFLE, WHITE MISO

賀茂茄子
トリュフ 白味噌

SEASONAL CATCH FROM WAKAYAMA

和歌山漁港より季節の鮮魚

JAPANESE WAGYU BEEF
SHIBAZUKE CHIMICHURRI

国産和牛
柴漬けチミチュリ

RICE
CONGER EEL, PLUM KELP TEA

ご飯
鱧 梅昆布茶

“HERVÉ MONS” CHEESE SELECTION

チーズ熟成士 エルヴェ・モンスのチーズ

OR

又は

PINEAPPLE PIÑA COLADA

パイナップル ピニャコラーダ

SOMMELIER-SELECTED WINE PAIRING

ワインペアリング ソムリエセレクション

JPY 15,000 (16,500)

NON ALCOHOL PAIRING

ノンアルコールペアリング

JPY 6,000 (6,600)

Prices in brackets are tax inclusive. Prices are subject to 15% service charge.

To greater ensure the quality of your dining experience, please let our associates know if you have any food allergies or restrictions.

()内の料金は消費税込みです。上記価格に15%のサービス料を頂戴いたします。

食材にアレルギーのあるお客様、食事制限がごありのお客様はご注文の際に係りの者にお申し付けください。

OMAKASE PRESTIGE
おまかせプレステージ
JPY 30,000 (33,000)

YASAKA PANCAKE
KURUMA SHRIMP, GREEN TEA

八坂パンケーキ
車海老 碾茶

KAMO EGGPLANT
SEA URCHIN

賀茂茄子
雲丹

KYO TANGO KAMISEYA VENISON
HERB SALAD

京丹後 上世屋村の夏鹿
ハーブサラダ

SURUGA LANGOUSTINE

駿河湾産ラングスティーヌ

JAPANESE WAGYU BEEF
SHIBAZUKE CHIMICHURRI

国産和牛
柴漬けチミチュリ

RICE
CONGER EEL, PLUM KELP TEA

ご飯
鱧 梅昆布茶

“HERVÉ MONS” CHEESE SELECTION

チーズ熟成士 エルヴェ・モンスのチーズ

OR

PINEAPPLE PIÑA COLADA

又は

パイナップル ピニャコラーダ

SOMMELIER-SELECTED WINE PAIRING

ワインペアリング ソムリエセレクション

JPY 20,000 (22,000)

NON ALCOHOL PAIRING

ノンアルコールペアリング

JPY 8,000 (8,800)

Prices in brackets are tax inclusive. Prices are subject to 15% service charge.

To greater ensure the quality of your dining experience, please let our associates know if you have any food allergies or restrictions.

()内の料金は消費税込みです。上記価格に15%のサービス料を頂戴いたします。

食材にアレルギーのあるお客様、食事制限がおりのお客様はご注文の際に係りの者にお申し付けください。