

CHEF DEGUSTATION 5 COURSES

シェフのお任せコース 5品のコース

18,000 JPY

AMUSE BOUCHE

PANGAKE
SEA URCHIN AND CAVIAR

MARKET FISH
GRILLED EGGPLANT AND PIPERADE

TROU NORMAND

WAGYU FILLET
VANILLA AND WASABI

PRE-DESSERT

BUTTERNUT SQUASH CRÈME BRULÉE

WHITE BEER SORBET

PETIT FOUR
COFFEE OR TEA

アミューズ プーシュ

ジャガイモのパンケーキ
雲丹とキャビア

季節の魚
焼きナスとピペラード

お口直し

黒毛和牛フィレ

バニラと山葵

ブレデセール

バターナッツかぼちゃのクレームブリュレ

白ビールのソルベ

プティフル

コーヒーまたは紅茶

WINE PAIRING FROM OUR SOMMELIER

ワインペアリング ソムリエセレクション

10,000 JPY

Prices are subject to consumption tax and 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.

For inquiries about rice-based foods, kindly ask our associates.

上記価格に消費税と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。

米飯類・米加工品の産地情報については、スタッフにお尋ねください。

CHEF DEGUSTATION 8 COURSES

シェフのお任せコース 8品のコース

30,000 JPY

AMUSE BOUCHE

PANCAKE
SEA URCHIN AND CAVIAR

SCALLOP
SQUID BALLOTINE AND HOME-MADE PONZU

MARKET FISH
GRILLED EGGPLANT AND PIPERADE

HOMARD BLEU
BLACK TRUFFLE AND BALSAMIC VINEGAR

TROU NORMAND

WAGYU FILLET
VANILLA AND WASABI

RICE

PRE-DESSERT

BUTTERNUT SQUASH CRÈME BRULÉE

WHITE BEER SORBET

PETIT FOUR
COFFEE OR TEA

アミューズ ブーシュ

ジャガイモのパンケーキ
雲丹とキャビア

帆立貝
烏賊のパロティーズと自家製ポン酢

季節の魚
焼きナスとピペラード

オマールブルー
黒トリュフとバルサミコ

お口直し

黒毛和牛フィレ
バニラと山葵

ご飯

ブレデセール

バターナッツかぼちゃのクレームブリュレ

白ビールのソルベ

プティフル
コーヒーまたは紅茶

WINE PAIRING FROM OUR SOMMELIER

ワインペアリング ソムリエセレクション

15,000 JPY

Prices are subject to consumption tax and 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.
For inquiries about rice-based foods, kindly ask our associates.
上記価格に消費税と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。
米飯類・米加工品の産地情報については、スタッフにお尋ねください。

CHEF DEGUSTATION 7 COURSES

シェフのお任せコース 7品のコース

26,000 JPY

AMUSE BOUCHE
PANCAKE
SEA URCHIN AND CAVIAR
SCALLOP
SQUID BALLOTINE AND HOME-MADE PONZU
MARKET FISH
GRILLED EGGPLANT AND PIPERADE
TROU NORMAND
WAGYU FILLET
VANILLA AND WASABI
RICE
PRE-DESSERT
BUTTERNUT SQUASH CRÈME BRULÉE
WHITE BEER SORBET
PETIT FOUR
COFFEE OR TEA

アミューズ プーシュ
ジャガイモのパンケーキ
雲丹とキャビア
帆立貝
烏賊のパロティエヌと自家製ポン酢
季節の魚
焼きナスとピペラード
お口直し
黒毛和牛フィレ
バニラと山葵
ご飯
プレデセール
バターナッツかぼちゃのクレームブリュレ
白ビールのソルベ
プティフール
コーヒーまたは紅茶

WINE PAIRING FROM OUR SOMMELIER

ワインペアリング ソムリエセクション

12,000 JPY

Prices are subject to consumption tax and 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.

For inquiries about rice-based foods, kindly ask our associates.

上記価格に消費税と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。

米飯類・米加工品の産地情報については、スタッフにお尋ねください。

八坂 YASAKA

ORIGINALLY FROM NARA, CHEF KAMPEI HISAOKA STARTED OUT AS A POTTERY MAKER IN HIS FAMILY-OWNED BUSINESS DEDICATED TO ARTS & CRAFTS.

HIS FIRST TRIP TO EUROPE SPARKED A NEW PASSION FOR FRENCH GASTRONOMY, ALL THANKS TO A SMALL BISTRO LOCATED IN THE 15TH ARRONDISSEMENT IN PARIS.

HE DEVELOPED A PASSION FOR FOOD DURING HIS 16 YEARS SPENT IN FRANCE, GAINING EXPERIENCE IN MICHELIN STAR RESTAURANTS SUCH AS "FRERES POURCEL" BOTH IN MONTPELIER AND PARIS, "L' OASIS" IN MANDELIEU LA APOULE ON THE FRENCH RIVIERA. AT "LA TRUFFIERE" IN PARIS, CHEF HISAOKA WAS AWARDED HIS FIRST MICHELIN STAR IN 2016.

HAVING BEEN AWAY FROM HOME FOR ALL THESE YEARS, HE DECIDED TO COME BACK TO KYOTO AS THE OPENING CHEF DE CUISINE AT YASAKA. HERE HIS VISION IS TO BRING HIS OWN CULINARY CREATIONS TO LIFE ON THE TEPPAN, WORKING WITH LOCAL ARTISANS AND FARMERS.

HIS DISHES ARE BASED ON CLASSIC FRENCH TECHNIQUES, USING THE FINEST LOCALLY GROWN PRODUCTS, LOOKING FOR NEW FLAVOR COMBINATIONS TO SURPRISE DINERS WITH THE UNEXPECTED.

料理長、久岡寛平は奈良の工芸美術を家業とする家に生まれ、陶芸の道を進んでいました。

はじめてのヨーロッパ旅行でフランスのガストロノミーに心を奪われた久岡は料理人を志し、パリ15区にある小さなビストロから修行をスタート。16年にわたりフランス料理の習得に情熱を注ぎました。

モンペリエとパリにある「Freres Pourcel」、リビエラのマンドリューラナプールにある「L'Oasis」などのミシュランの星付きレストランで研鑽を重ね、

2016年にはパリの「La Truffiere」で、久岡は初めてシェフとしてミシュランの星を獲得しました。

何年もの間、故郷を離れていた彼ですが、

ここ「八坂」開業にあたり、料理長として京都へ戻ることを決意いたしました。

彼のビジョンは、地元の職人や農家と協力し、独自の料理を鉄板という舞台で表現することです。

地元産の最高の食材を使用し、フランス料理の伝統的な技術をベースにしつつも

予想外の驚きと楽しみに満ちた新しい食の体験をゲストにお届けできるよう、常に探求しております。