



Chef's Table Kōyō

At Chef's Table KOYO, each dish is a harmonious composition of seasonal Kyoto vegetables, pristine seafood, and exquisite Kobe beef, artfully expressing the fleeting beauty of the changing seasons.

With meticulous care, we draw out the natural essence of every ingredient, inviting you to savor the arrival of autumn through all five senses in a moment of pure indulgence.

シェフズテーブル紅葉では、旬の京野菜や魚介、
神戸牛が織りなす一皿で移ろいゆく季節の美を表現しました。
素材の滋味を丁寧に引き出し、秋の訪れを五感で味わう至福のひとつをお届けします。

紅葉
Kōyō

Dinner Experience

紅葉
Koyō

Amuse Bouche

アミューズブッシュ

Hair Crab, Tomato, Tarragon

毛ガニ トマト エストラゴン

Turnip, Scallop, Caviar

蕪 帆立 キャビア

Kyoto Nanatani Duck, Mushroom

京都 七谷鴨 茸

Rock fish, Olive, Potato

キンキ オリーブ じゃがいも

Kobe Beef Fillet, Chestnuts, Port Wine

神戸牛フィレ肉 栗 ポートワイン

Shine Muscat, Meringue, White Wine Jelly

シャインマスカット メレンゲ 白ワインゼリー

JPY 28,000

All the Prices on the Menu are in Japanese Yen, and Prices inclusive of taxes and service charge.
Please inform our associates if you have any food allergies or special dietary requirements.
メニューの表示料金は日本円で表記されており、料金には税金・サービス料が含まれております。
アレルギー食材、食事制限などのご要望につきましては、ご注文の際にスタッフへお申しつけください。