



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 spring 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、春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
Kôyô

Amuse Bouche

アミューズブッシュ

Tomato, Mozzarella, Shiso

トマト モッツアレラ 紫蘇

Asparagus, Yuzu, Caviar

アスパラガス 柚子 キャビア

Kyoto Nanatani Duck, Spelt Grain, Corn

京都 七谷鴨 スペルト麦 トウモロコシ

Amadai, Zucchini, Saffron

甘鯛 ブッキーニ サフラン

Kobe Beef Fillet, Eggplant, Madeira

神戸牛フィレ肉 茄子 マデラ

Peach, Rosé WineJelly

桃 ロゼワインゼリー

JPY 25,000

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。