

お昼ごはん

11:00~15:00 (L/O 14:30)

蒸し寿司御膳 Steamed sushi

京都が発祥とも言われる関西の伝統的な蒸し寿司を、彩りよい野菜や具材と共に提供する「YEMON SALON」の新名物。お酢の酢酸成分には胃腸の活性化他、疲労回復や血糖値の上昇を緩やかにするなど健康食材のひとつとして注目されており。



～全ての御膳におばんざい3種／汁物／お漬物が付きます～

- 鶏五目蒸し寿司御膳 2,300 (税込 2,484)
鶏そぼろ、鶏肉、鯛ごま味噌和え、錦糸卵、根菜、彩り野菜
- 季節の野菜蒸し寿司御膳 2,000 (税込 2,160)
お揚げ、茄子味噌和え、根菜、彩り野菜
- 真鯛と彩り野菜の蒸し寿司御膳 2,300 (税込 2,484)
真鯛のごま和え、錦糸卵、根菜、彩り野菜
- 和牛と彩り野菜の蒸し寿司御膳 2,500 (税込 2,700)
和牛、錦糸卵、根菜、彩り野菜

「富士酢」醸造元である京都府宮津市の飯尾醸造では「いい酢はいい米から」を志とし無農薬米を使用した昔ながらの酢を造り続けています



お茶

+300 (税込 324) ①煎茶 ②煎茶製かりがね ③かぶせ茶 ④深蒸し煎茶

⑤ほうじ茶 ⑥かりがね玄米茶 ⑦珈琲 ⑧紅茶

+500 (税込 540) ⑨玉露 ⑩抹茶

釜炊きごはん御膳 Rice cooked in "Kama" kettle

「徳岡邦夫」氏監修の季節の味わいを楽しめる炊きたての釜炊きごはん。ご注文頂いてから炊きあげますので15〜20分程お時間を頂戴致します。熱々をお楽しみください。



～全ての御膳におばんざい3種／汁物／お漬物が付きます～

- 釜炊きオムライス御膳 2,200 (税込 2,376)
ふんわりオムレツとトマト、きのこクリームソースを添えて
- 筍と鶏の釜炊き御膳 2,300 (税込 2,484)
筍と香ばしく焼いた鶏、だし餡をお好みで
- 真鯛と小蕪の釜炊き御膳 2,500 (税込 2,700)
真鯛のごま和えと小蕪、だし餡をお好みで

当店の釜炊きごはんは「こんにゃく米」をブレンドすることにより糖質摂取量の削減をしております

おやつセット +550 (税込 594)

お好きなお菓子を1種お選びいただけます

①ほうじ茶おやつセット ②玄米茶おやつセット ③煎茶おやつセット

*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

お食事アラカルト

Meal a la carte



牛すじと大根の和だしカレー
(お漬物付き) 950
(税込 1,026)

鶏五目蒸し寿司(お漬物/汁物付き) 1,600
(税込 1,728)

季節の野菜蒸し寿司(お漬物/汁物付き) 1,300
(税込 1,404)



真鯛と彩り野菜の蒸し寿司
(お漬物/汁物付き) 1,600
(税込 1,728)

和牛と彩り野菜の蒸し寿司
(お漬物/汁物付き) 1,800
(税込 1,944)

釜炊きオムライス(お漬物/汁物付き) 1,500
(税込 1,620)



筍と鶏の釜炊きごはん(お漬物/汁物付き) 1,600
(税込 1,728)

真鯛と小蕪の釜炊きごはん
(お漬物/汁物付き) 1,800
(税込 1,944)

釜炊き白ごはん(お漬物/汁物付き) 850
(税込 918)

追加

生卵セット

赤鶏から産まれるコク深い
薩摩赤玉使用
+200(税込 216)

お茶佃煮

碾茶、玉露を使った
オリジナル佃煮
+150(税込 162)

おばんざい(1種)

+300(税込 324)

*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
*当店の釜炊きごはんは「こんにゃく米」をブレンドすることにより、糖質摂取量の削減をしております

LUNCH

11:00~15:00 (L/O 14:30)

Steamed Sushi Meal Set



Served with Daily "Obanzai" Deli, Pickles and Soup

Vegetables and Minced Chicken	2,300 (TAX in 2,484)
Vegetables and Soy Meat	2,000 (TAX in 2,160)
Vegetables and Red Snapper	2,300 (TAX in 2,484)
Vegetables and "Wagyu" Beef	2,500 (TAX in 2,700)

Tea

+300 (TAX in 324)	(HOT) Sencha (HOT) Karigane Sencha (HOT) (COLD) Kabusecha (HOT) Fukamushi Sencha
	(HOT) Hojicha, roasted green tea (HOT) Genmaicha, tea with roasted brown rice
	(HOT) (COLD) Coffee (HOT) (COLD) Tea
+500 (TAX in 540)	(HOT) Gyokuro (HOT) Matcha

"Kama-Daki" Kettle-Cooked Rice Meal Set



Served with Daily "Obanzai" Deli, Pickles and Soup

Omelette and Tomato Rice with Cream Mushroom Sauce.	2,200 (TAX in 2,376)
Bamboo roots and chicken rice with Thick Dashi Sauce	2,300 (TAX in 2,484)
Red Snapper and Turnip Rice with Thick Dashi Sauce	2,500 (TAX in 2,700)

Tea and Daily Sweets Set +550 (TAX in 594)

**Please choose one you like.*

(HOT) Roasted Green Tea "Houji-cha" and Daily Sweets	(HOT) Roasted Brown Rice Green Tea "Genmai-cha" and Daily Sweets	(HOT) Green Tea "Sen-cha" and Daily Sweets
--	--	--

Meal a la carte



Beef and Daikon Radish Dashi Curry
Server with Pickles

950
(TAX in 1,026)

~Steamed Sushi~

Vegetables and Minced Chicken
Server with Pickles and Soup

1,600
(TAX in 1,728)

Vegetables and Soy Meat
Server with Pickles and Soup

1,300
(TAX in 1,404)



Vegetables and Red Snapper
Server with Pickles and Soup

1,600
(TAX in 1,728)

Vegetables and “Wagyu” Beef.
Server with Pickles and Soup

1,800
(TAX in 1,944)

~“Kama-Daki” Kettle-Cooked Rice~

Omelette and Tomato with Cream Mushroom Sauce
Server with Pickles and Soup

1,500
(TAX in 1,620)



Bamboo Roots and Chicken with Thick Dashi Sauce
Server with Pickles and Soup

1,600
(TAX in 1,728)

Red Snapper and Turnip with Thick Dashi Sauce
Server with Pickles and Soup

1,800
(TAX in 1,944)

“Kama-Daki” Kettle-Cooked Rice
Server with Pickles and Soup

850
(TAX in 918)

Add

Raw Egg for Rice Menu Optional +200
(TAX in 216)

Seasonal Daily Delis “Obanzai” 1 Pieces +300
(TAX in 324)

Preserved Tea Jam “Tsukudani”
for Rice Menu Optional +150
(TAX in 162)