刀 ぎおん

Located in a traditional machiya townhouse in Gion, Kyoto,
Katana offers expertly charcoal-grilled
dishes with the finest ingredients.

Savor premier Kyoto Jidori chicken, A5 Wagyu beef,
and live Ise Spiny Lobster,
all grilled to perfection over charcoal.

京都祇園の町家に位置する
素材そのものの味が際立つ「炭火焼」
職人 × 刀

京都の有名な地鶏「京赤地どり」
本日の黒毛和牛A5ランク
活、伊勢海老

ぎおん 刀

www.gionkatana.jp

自然の恵

「静岡水わさびの伝統栽培」が世界農業遺産に認定
発祥の地が伝える人とわさびの歴史
水わさび栽培は
約400年前静岡市の山間部で始まった。

刀 ぎおん

午後のひととき 至福の三杯

～ソムリエと唎酒師～

ドンペリニョン 1杯
白ワイン・赤ワイン・日本酒

¥10,000

GION
ぎおん

Charcoal-Grilled Seasonal Delights with Dashi

炭火・旬の焼き浸し

Charcoal-Grilled Delights
~ A selection of 4 yakitori varieties
and Fresh cabbage with original miso and matcha salt ~

炭火焼　～焼鳥四種～

おつまみキャベツ
～オリジナル味噌・抹茶塩～

Charcoal-Grilled Wagyu Beef A5 Grade
~ Accompanied by grilled seasonal vegetables ~

黒毛和牛A5ランクの炭火焼
～旬野菜グリルを添えて～

Rice, Miso Soup, Kyoto pickles

白ご飯　味噌汁　京漬物

Seasonal Fruits
季節のフルーツ

¥7,800

KATANA
刀

Charcoal-Grilled Seasonal Delights with Dashi

炭火・旬の焼き浸し

Fresh Vegetable Sticks
~ Served with original miso and matcha salt ~

生野菜のスティックサラダ
～オリジナル味噌・抹茶塩～

Charcoal-Grilled Delights
~ A selection of 3 yakitori varieties ~

炭火焼　～焼鳥三種～

Charcoal-Grilled Kobe Beef A5 Grade
~ Accompanied by grilled seasonal vegetables ~

神戸牛A5ランクの炭火焼
～旬野菜グリルを添えて～

Rice, Miso Soup, Kyoto pickles

白ご飯　味噌汁　京漬物

Seasonal Fruits
季節のフルーツ

¥12,000

別途、サービス料10%を加算させていただきます。表記の金額は全て税込み価格です。