



※写真はイメージです

Menu Modern [summer] お一人様 6,050 円 (税サ込)

期間 / 7月1日~9月30日 (7月20日~7月31日除く)

- 【アミューズ】 季節のおつきだしでスタート!
- 【前菜】 三条 千鳥酢で軽くマリネした真鯰のカルパッチョ
爽やかな酸味 夏野菜のラビゴットソース
- 【温前菜】 鱧カダイフ揚げを浮かべた 昆布出汁とトウモロコシのヴルーテ
- 【パスタ】 以下から1点お選びください
・ 黒毛和牛と上賀茂トマトのラグー
・ 本日のお薦めパスタ料理
- 【メインディッシュ】 以下から1点お選びください
・ ポワレした伊佐木にだだ茶豆のリゾット コキヤージュとモロヘイヤのクーリー
・ ポテに仕立てた京丹波高原豚 京野菜を付け合わせに
- 【デザート】 城陽の白桃とラベンダーのジュレ 自家製ヨーグルトのソルベ
- 【アフター】 パン コーヒー

入荷状況につき、食材が変更になる場合がございます ご了承ください

予約する