



Menu KIYOMIZU [Autumn] お一人様 10,285 円 (税サ込)

期間 / 10月1日~12月21日 (イベント期間 10月19日~30日 除く)

- 【アミューズ】 季節のおつきだし三種盛り合わせ
- 【前菜】 真鯛の霜降りの軽いマリネとキャビア 季節野菜の菜園
- 【温前菜】 黒鮑と生雲丹 燕と浅利出汁のマーブル仕立て
- 【温前菜】 京都美山の仔鹿のロースト 山葵香るドレッシング
- 【パスタ】 子持ち鮎と焼き茄子の自家製タリオリーニ 穂紫蘇の香り
- 【魚料理】 甘鯛の松笠焼き 秋茸のフリットとともに 酢橘を添えて
- 【肉料理】 特選国産牛フィレ肉のステーキと上賀茂野菜 粒マスタードのソース
- 【デザート】 巨峰のマリネと生姜のブランマンジェ オレンジ香るアイスとともに
- 【アフター】 カフェ・プティフル 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