



※写真はイメージです

〈京都美食めぐり2023・春〉特別限定コース お一人様 8,000円（税サ込）

期間／2月1日（水）～3月31日（金）

【アミューズ】 季節のおつきだし三種盛り合わせ

【前菜】 以下から1点お選びください

- ・福井県小浜産よっぱらいサバの鰯のマリネ 春野菜と共に
- ・サーモンと帆立のミルフィーユ 季節野菜の菜園仕立て

【温前菜】 根セロリのブルーテ ハマグリ添え

【温前菜】 魚介類のラビオリを浮かべた魚のコンソメ

【パスタ】 紅ズワイ蟹と九条ねぎのペペロンチーノ ゆずの香り

【魚料理】 季節の鮮魚の低温調理とコンディマン クルミの香り

【肉料理】 以下から1点お選びください

- ・近江鴨のロースト 旬の京野菜添え
- ・国産牛のローストビーフ レフォールのソース

【デザート】 チョコとイチゴのアンサンブル 濃厚なバニラアイス添え

【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