



※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鯖のマリネ 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】 紅ズワイ蟹と九条ネギのペペロンチーノ 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