

# MODERN

モダン

お一人様 6,655 円 (税サ込)

ご提供期間 / 2024.7.10.web ~

## 【アミューズ】

魚介と香味野菜をエスカベッシュ

## 【前菜】

昆布メにした鮮魚を洋風お刺身に仕立てて  
刻み茗荷のドレッシング

## 【スープまたはパスタ料理】

本日のポタージュスープ

または

本日の生パスタ

## 【魚料理 または 肉料理】

※下記より1品お選びください

- ・湯葉包みにした鮮魚のロースト スダチを香らせた西京味噌ソース
- ・グリルした京都高原ポークと季節のお野菜 花山椒香るグレイビーソース
- ・黒毛和牛 A4 ランク 熟成ロースト75g (+¥1,800)

## 【デザート】

京地卵のクレームブリュレ 抹茶練乳ソース

小さな果物を添えて

焼き立てのフォカッチャ / コーヒーまたは紅茶

※食材の入荷状況により、メニュー内容が変更となる場合がございます

予約する

# HIGASHIYAMA

東山

お一人様 8,712円 (税サ込)

ご提供期間 / 2024.7.10.web ~

## 【アミューズ】

魚介と地元香味野菜のエスカベッシュ 京赤鶏ツクネの五色あられまぶし揚げ

## 【前菜】

昆布メにした鮮魚を洋風お刺身に仕立てて  
刻み茗荷のドレッシング

## 【スープまたはパスタ料理】

本日のポタージュスープ  
または  
本日の生パスタ

## 【魚料理】

湯葉包みにした鮮魚のロースト 西京味噌ソース

## 【肉料理】

※下記より1品お選びください

- ・キャラメリゼにした京鴨ロース肉と旬のお野菜 ポルト酒ソース
- ・グリルした京都高原ポークに季節のお野菜 花山椒かおるグレイビーソース
- ・黒毛和牛 A4 ランク 熟成ロースト 75g (+¥1,800)

## 【デザート】

岡山県 今井農園さんの桃をつかった「ピーチメルバ」  
白ワインジュレのエスプーマ添え 東山庭スタイル

焼き立てのフォカッチャ／コーヒーまたは紅茶

※食材の入荷状況により、メニュー内容が変更となる場合がございます

予約する

# KIYOMIZU

キヨミズ

お一人様 11,374円 (税サ込)

ご提供期間 / 2024.7.10.web ~

## 【アミューズ】

魚介と地元香味野菜のエスカベッシュ 京赤鶏ツクネの五色あられまぶし揚げ

## 【前菜】

昆布メにした鮮魚を洋風お刺身に仕立てて 刻み茗荷のドレッシング

## 【温かい前菜】

乙訓茄子と燻製したウナギのブルコンポーゼ

赤ワインとポルト酒の煮詰めを描いて

## 【スープ】

本日のポタージュ

## 【パスタ】

コンフィにした京鴨肉と九条葱のパスタ 原了郭さんの黒七味をアクセントに

## 【魚料理】

松笠焼きに見立てたアマダイと旬のお野菜 賀茂トマトのケッカソース

## 【肉料理】

じっくりと焼き上げた黒毛和牛とグリル野菜 豊富な赤ワインソース

または

牛タンのパン粉付け焼きとグリル野菜 ピッツアイオーラソース

## 【デザート】

岡山県 今井農園さんの桃をつかった「ピーチメルバ」

白ワインジュレのエスプーマ添え 東山庭スタイル

焼き立てのフォカッチャ / コーヒーまたは紅茶

※食材の入荷状況により、メニュー内容が変更となる場合がございます

予約する