

KIYOMIZU

キヨミズ

お一人様 10,285 円 (税サ込)

ご提供期間 / 2024.6.5.web ~ 6.30.sun

【アミューズ】

徳島県阿南産 鱧と香味野菜をエスカベッシュに

【前菜】

昆布メにした北海道産マスとジャガ芋のエクラゼ 花山椒をアクセントに

【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】

生パスタで仕上げた和牛肉のラゲー

【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 豊潤な赤ワインソース

または

牛タンのパン粉付け焼き ピッツアイオーラソース

【デザート】

ココナッツミルクのブランマンジェと生姜のソルベ
タピオカを浮かべたパインアップルのスープ

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 / 2024.7.3.web ~ 7.31.wed

【アミューズ】

徳島県阿南産 鱧と香味野菜をエスカベッシュに

【前菜】

昆布メにした北海道産マスとジャガ芋のエクラゼ 花山椒をアクセントに

【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】

生パスタで仕上げた和牛肉のラゲー

【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 豊潤な赤ワインソース

または

牛タンのパン粉付け焼き ピッツアイオーラソース

【デザート】

ココナッツミルクのブランマンジェと生姜のソルベ
タピオカを浮かべたパインアップルのスープ

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