

スペシャルコース メニュー

Special Course Menu

¥ 18,150(Tax and service charge included)

«アミューズ Amuse-bouche»

本日のおつきだし

Today's Amuse

«前 菜 Appetizer»

京都府 丹後半島鮮魚のカルパッチョ

北海道産イクラを添えて

Carpaccio of Fresh Fish from Tango Peninsula, Kyoto

Accompanied by Hokkaido Salmon Roe

«魚料理 Fish »

オマール海老のロースト

京水菜のジェノベーゼソース

Roasted Lobster

Kyoto Mizuna with Genovese Sauce

«肉料理 Meat»

A5 ランク黒毛和牛「近江牛」100G のステーキ

旬野菜の付け合せ グレイビーソース

Steak of 100g Omi Beef, A5 ranked Japanese Black Beef

Accompanied by seasonal vegetables with gravy sauce

A5 ランク黒毛和牛のカレーライス

京漬物添え

Curry rice with A5-ranked black Wagyu beef

with Kyoto pickles

パティシエよりお勧めデザート

Dessert recommended by the patissier

自家製パン

Homemade bread

コーヒーまたは紅茶

Coffee or tea