

MODERN

モダン

お一人様 6,655 円 (税サ込)

【アミューズ】

ごあいさつの小さなおつきだし

【前菜】

本日の鮮魚と新鮮野菜をカルパッチョに仕立てて

【スープまたはパスタ料理】

近郊野菜で仕込んだポタージュスープ
または
シェフおすすめ本日のパスタ料理

【魚料理 または 肉料理】

※下記より1品お選びください

- ◆本日の鮮魚をシェフスタイルで
- ◆京都高原ポークローストと季節野菜 有馬山椒香るグレイビーソース
- ◆国産牛ホホ肉と赤ワインのプレゼ 九条葱のクリーム煮を添えて (+2,178 円)
- ◆やわらかくローストした国産牛に旬のお野菜 豊潤な赤ワインソース (+2,420 円)

【デザート】

京地卵のクレームブリュレ 宇治抹茶練乳ソース

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)

【アミューズ】

ごあいさつの小さなおつきだし

【前菜】

昆布メにした兵庫県産天然鯛とホテル鳥賊
新緑の春野菜とともに

【スープまたはパスタ料理】

近郊野菜で仕込んだポタージュスープ
または
駿河湾 桜海老のリングイネ 京水菜のジェノベーゼソース

【魚料理】

本日の鮮魚をシェフスタイルで

【肉料理】

※下記より1品お選びください

- ◆京都高原ポークローストと季節野菜 有馬山椒香るグレイビーソース
- ◆京鴨ロースとフキ味噌のオープン焼き 季節野菜添え ポルト酒のエッセンス
- ◆やわらかくローストした国産牛に旬のお野菜 豊潤な赤ワインソース (+2,420円)
- ◆黒毛和牛サーロインの網焼きと旬のお野菜 ボルドレーズソース 70g (+4,840円)

【デザート】

ココナツのブランマンジェにジャージー牛乳のアイスクリーム
季節のフルーツと緑茶ジュレのアバック

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)

【アミューズ】

ごあいさつの小さなおつきだし
「千鳥酢と鮮魚のエスカベッシュ」 「京赤鶏のクロケット」

【前菜】

昆布メにした兵庫県産天然鯛とホテル鳥賊 新緑の春野菜とともに

【温かい前菜】

瀬戸内 日生町 鱈の蕪蒸し 桜銀餡仕立て

【スープ】

近郊野菜で仕込んだポタージュスープ

【パスタ】

駿河湾 桜海老のリングイネ 京水菜のジェノベーゼソース

【魚料理】

島根県 スズキのポワレ
新牛蒡のラゲール添えに旬浅利のエキューム

【肉料理】

※下記より1品お選びください

- ◆やわらかくローストした国産牛に旬のお野菜 豊潤な赤ワインソース
- ◆京鴨ロースとフキ味噌のオープン焼き 季節野菜添え ポルト酒のエッセンス
- ◆国産牛ホホ肉と赤ワインのブレゼ 九条葱のクリーム煮を添えて
- ◆黒毛和牛 A4 サーロインの網焼きと旬のお野菜 ボルドレーズソース 70g (+4,840 円)

【デザート】

ココナッツのブランマンジェにジャージー牛乳のアイスクリーム
季節のフルーツと緑茶ジュレのアベック

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