

MODERN

モダン

お一人様 6,655円（税込）

【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ブレゼ 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】
昆布〆にした兵庫県産天然鯛とホタル烏賊
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ブン焼き 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 ボルドーレーズソース 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

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】

昆布〆にした兵庫県産天然鯛とホタル烏賀 新緑の春野菜とともに

【温かい前菜】

瀬戸内 日生町 鮯の蒸し 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 スズキのボワレ
新牛蒡のラグー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ブン焼き 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