

MODERN

モダン

〈ご提供期間 / 2025 年 7 月 9 日 (水)〜〉

お一人様 6,655 円 (税サ込)

【アミューズ】

本日のおつきだし

【季節の前菜】

伊豆産 金目鯛のこぶめに万願寺唐辛子揚げたし
燻製した醤油と井上誠耕園 EX オリーブオイル

【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

黒毛和牛と完熟トマトのラグーとリングイーネ

【魚料理 または 肉料理】

※下記より 1 品お選びください

◆香ばしくグリルしたスズキ 京水菜のサルサヴェルデと煮詰めバルサミコ酢

◆奈良県 大和豚香草ロースト 茂呂味噌ソース

◆国産牛のロースト 70g (+2,420 円)

◆黒毛和牛 A4 サーロイン 70g (+4,840 円)

【デザート】

京地卵クレームブリュレ 宇治抹茶ソース

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

〈ご提供期間 / 2025 年 7 月 9 日（水）〜〉

お一人様 8,712 円（税サ込）

【アミューズ】

ご挨拶の小さなおつきだし
「千鳥酢と鮮魚カルピオーネ」「プチ和牛バーガー」

【季節の前菜】

伊豆産 金目鯛のこぶメに万願寺唐辛子揚げたし
燻製した醤油と井上誠耕園 EX オリーブオイル

【スープまたはパスタ料理】

シルキーコーンのブランマンジェとコンソメドゥーブルのパリソワール
または
黒毛和牛と完熟トマトのラグーとリングイーネ

【魚料理】

香ばしくグリルしたスズキ 京水菜のサルサヴェルデと煮詰めバルサミコ酢

【肉料理】

※下記より 1 品お選びください

◆京鴨ロースのオープン焼き 旬の野菜添え ポルト酒のエッセンス

◆奈良県 大和豚香草ロースト 茂呂味噌ソース

◆国産牛のロースト 70g (+2,420 円)

◆黒毛和牛 A4 サーロイン 70g (+4,840 円)

【デザート】

夏の果物と白玉 抹茶ジュレのミネストローネ
ヴァニラアイスクリームを浮かべて

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

KIYOMIZU

キヨミズ

〈ご提供期間 / 2025 年 7 月 9 日 (水)〜〉

お一人様 11,374 円 (税サ込)

【アミューズ】

ご挨拶の小さなおつきだし
「千鳥酢と鮮魚カルピオーネ」「プチ和牛バーガー」

【季節の前菜】

徳島県阿南産 鰻炙り 三種町ジュン菜と賀茂茄子のジュレ

【温かい前菜】

伊豆産 金目鯛のこぶメに万願寺唐辛子揚げびたし
燻製した醤油と井上誠耕園 EX オリーブオイル

【季節のボタージュスープまたはパスタ料理】

シルキーコーンのブランマンジェとコンソメドゥーブルのパリソワール
または
黒毛和牛と完熟トマトのラグーとリングイーネ

【魚料理】

香ばしくグリルしたスズキ
京水菜のサルサヴェルデと煮詰めバルサミコ酢

【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野菜 豊潤な赤ワインソース
- ◆京鴨ロースのオープン焼き 旬の野菜添え ポルト酒のエッセンス
- ◆黒毛和牛 A4 サーロインの網焼きと旬の野菜 ポルドレーズソース 70g (+4,840 円)

【デザート】

夏の果物と白玉 抹茶ジュレのミネストローネ
ヴァニラアイスクリームを浮かべて

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