



YOMOGI

先付 Appetizer
季節の先付
Seasonal appetizers

京都産を中心とした”菜園風”彩り野菜
三種のディップ
Crudités of vegetables
Three kinds of dip sauces

滋賀県産虹鱒のポワレ ズワイ蟹入りムース
秋の茸と赤万願寺唐辛子のソース
Rainbow trout, Crab and fish cake
Mushrooms and red bell pepper sauce

国産牛フィレスステーキ 80g
焼き野菜添え
(追加料金¥3,500 で黒毛和牛に変更致します)
Japanese beef fillet 80g
or
Kuroge wagyu beef fillet (+¥3,500)
Grilled vegetables

季節の御飯
(追加料金¥700 でガーリックライスに変更致します)
赤出汁 香の物
Seasonal rice
or
Garlic rice (+ ¥700)
Miso soup, Japanese pickles

デザート Dessert
ピエール・エルメ・パリより
アイスクリーム二種
Ice cream selection by Pierre Hermé Paris

¥ 6,500

“カルタ・ファタ” 松茸のコンソメスープ
(追加料金¥1,500 でご用意致します)
Matsutake mushroom soup (+¥1,500)

当店は国産米を使用しております。

We are proud to serve rice harvested in Japan

当店は国産米を使用しております。季節により、内容が変更になる場合がございます。ご了承くださいませ。

Please be advised that seasonal ingredients will be used in this menu.

上記の料金に別途、消費税・サービス料 15%を加算させていただきます。

The above price is subject to consumption tax and 15% service charge

牡丹

BOTAN

先付 Appetizer
季節の先付
Seasonal appetizers

国産牛の鉄板炙り寿司 二貫
Aburi sushi with Japanese beef 2 pieces

京都産を中心とした”菜園風”彩り野菜
三種のディップ
Crudités of vegetables
Three kinds of dip sauces

鱈のポワレ ズワイ蟹入りムース
秋の茸と赤万願寺唐辛子のソース
Flounder, Crab and fish cake
Mushrooms and red pepper sauce

国産牛フィレステーキ 80g
焼き野菜添え
(追加料金¥3,500 で黒毛和牛に変更致します)
Japanese beef fillet 80g
or
Kuroge wagyu beef fillet (+¥3,500)
Grilled vegetables

季節の御飯
(追加料金¥700 でガーリックライスに変更致します)
赤出汁 香の物
Seasonal rice
or
Garlic rice (+ ¥700)
Miso soup, Japanese pickles

デザート Dessert
デザート “ピエール・エルメ・パリ”より
From Pierre Hermé Paris

¥ 10,000

“カルタ・ファタ” 松茸のコンソメスープ
(追加料金¥1,500 でご用意致します)
Matsutake mushroom soup (+¥1,500)

当店は国産米を使用しております。

We are proud to serve rice harvested in Japan

当店は国産米を使用しております。季節により、内容が変更になる場合がございます。ご了承くださいませ。

Please be advised that seasonal ingredients will be used in this menu.

上記の料金に別途、消費税・サービス料 15%を加算させていただきます。

The above price is subject to consumption tax and 15% service charge

桔梗

KIKYO

先付 Appetizer
季節の先付
Seasonal appetizers

フォアグラのポアレ
秋の茸と柚子の香り
Foie gras
Mushrooms, Yuzu citrus

京都産を中心とした”菜園風”彩り野菜
三種のディップ
Crudités of vegetables
Three kinds of dip sauces

カナダ産オマール海老 ズワイ蟹入りムース
秋の野菜添え
Canadian lobster, seasonal vegetables

黒毛和牛フィレステーキ 80g
焼き野菜添え
Kuroge wagyu beef fillet 80g
Grilled vegetables

ガーリックライス 赤出汁 香の物
Garlic rice, miso soup and Japanese pickles

デザート Dessert
“ピエール・エルメ・パリ”より
From Pierre Hermé Paris

¥ 18,000

当店は国産米を使用しております。

We are proud to serve rice harvested in Japan

当店は国産米を使用しております。季節により、内容が変更になる場合がございます。ご了承くださいませ。

Please be advised that seasonal ingredients will be used in this menu.

上記の料金に別途、消費税・サービス料 15%を加算させていただきます。

The above price is subject to consumption tax and 15% service charge

早蕨

SAWARABI

先付 Appetizer
二種盛り合わせ
Two kinds of appetizers

近江牛の鉄板炙り寿司 二貫
Aburi sushi with Japanese Omi beef 2 pieces

京都産を中心とした”菜園風”彩り野菜
三種のディップ
Crudités of vegetables
Three kinds of dip sauces

国産黒鮑のステーキ
肝を使った海藻とハーブのソース
Abalone, seaweed and butter sauce

近江牛サーロインステーキ 120g
(追加料金¥2,000 でフィレ 100g に変更致します)
Japanese Omi wagyu beef Sirloin 120g
or
Japanese Omi wagyu beef fillet 100g (+¥2,000)

ガーリックライス 味噌汁 香の物
Garlic rice, miso soup, Japanese pickles

デザート Dessert
“ピエール・エルメ・パリより”
From Pierre Hermé Paris

¥ 24,000

当店は国産米を使用しております。

We are proud to serve rice harvested in Japan

当店は国産米を使用しております。季節により、内容が変更になる場合がございます。ご了承くださいませ。

Please be advised that seasonal ingredients will be used in this menu.

上記の料金に別途、消費税・サービス料 15%を加算させていただきます。

The above price is subject to consumption tax and 15% service charge.

撫子

NADESHIKO

先付 Appetizer
二種盛り合わせ
Two kinds of appetizers

近江牛の鉄板炙り寿司 二貫
Aburi sushi with Japanese Omi beef 2 pieces

京都産を中心とした”菜園風”彩り野菜
三種のディップ
Crudités of vegetables
Three kinds of dip sauces

国産黒鮑のステーキ
肝を使った海藻とハーブのソース
Abalone, seaweed and butter sauce

国産伊勢海老の鉄板焼
海老の味噌を使ったソースと季節の野菜を添えて
Spiny lobster
Tomalley sauce, seasonal vegetables

近江牛の鉄板焼
サーロイン 100g 又は フィレ 80g
Japanese Omi wagyu beef steak
Sirloin 100g or fillet 80g

ガーリックライス 味噌汁 香の物
Garlic rice, miso soup, Japanese pickles

デザート Dessert
“ピエール・エルメ・パリより”
From Pierre Hermé Paris

¥ 30,000