

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.

上記の料金を別途、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

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.

当店は国産米を使用しております。