

玉霞

こちらのメニューは1月10日よりお楽しみいただけます。

TAMAGASUMI

先付 Appetizer

生雲丹 湯葉 赤蕪 菜の花 鰹出汁ジュレ 生海苔 山葵
Sea urchin, soy milk skin, red turnip, canola flower, bonito dashi jelly, nori seaweed, wasabi

御椀 Soup

雪中仕立

穴子真丈 大黒しめじ 若芽 柚子 京人参 チシャトウ
Rishiri kelp and bonito soup with grated radish
Conger eel dumpling, shimeji mushroom, wakame seaweed, yuzu lime, Kyoto carrot, stem lettuce

造り Sashimi

鯛 鰹 鮪

彩り野菜のクリュティテ 山利の諸味噌

Sea bream, yellowtail, tuna

Vegetables crudités, yamari moro miso

焼八寸 Delicacies

サーモン西京焼 酢取り茗荷 慈姑チップ

胡麻豆腐 胡麻クリーム 黒胡麻

海鼠橙おろし和え

蟹 水菜 黄身酢 土佐酢 生姜

鯖蕪寿司

Grilled salmon with miso, Japanese ginger, water chestnut chip

Sesame tofu, sesame cream, black sesame

Sea cucumber marinated with citrus radish sauce

Crab, potherb mustard, egg yolk vinegar, vinegar, ginger

Mackerel rolled with turnip sushi

温物 Hot dish

湯葉蒸し

海老芋 京人参 粟麩蒲焼 ブロッコリー ベっこう餡 山葵

Simmered taro, carrot, wheat gluten broiled in soy based sweet sauce, broccoli,

Sticky sauce wasabi with soy milk skin

食事 Rice

鯛御飯 又は 百合根飯蒸し いくら 赤出汁 香の物

Streamed rice with sea bream or steamed sticky rice with lily bulb, salmon roe

Miso soup, Japanese pickles

デザート Dessert

ピエール・エルメ・パリより

“フリーズ オ サヴァール バルザミック クレーム ドゥ マスカルポーヌ エ ソルベ”

“Fraises aux saveurs balsamiques, crème de mascarpone et sorbet” From PIERRE HERMÉ PARIS

¥13,000

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13%を加算させていただきます。

The price above is subject to consumption tax and 13% service charge.

食物アレルギーをお持ちのお客様は注文の前にサーバーに必ずお伝えください。

If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.

伯州

HAKUSHU

先付 Appetizer

海鼠 橙おろし和え 菜の花 赤蕪 椎茸 柚子

Marinated sea cucumber with citrus radish sauce, canola flower, red turnip, shitake mushroom, yuzu lime

御椀 Clear soup

すっぽん仕立

すっぽん真丈 餅 京人参 二色葱

Soup made from soft shelled turtle

Soft shelled turtle dumpling, rice cake, Kyoto carrot, leek

造里 Sashimi

河豚 鮪 金目鯛

彩り野菜のクリュディテ 山利の諸味噌

Blowfish, tuna, golden red snapper

Crudités of vegetables, yamari moro miso paste

八寸 Delicacies

蟹 水菜 黄身酢 土佐酢 生姜

生雲丹 湯葉 鰹出汁ジュレ 生海苔 山葵

車海老 胡麻豆腐 山葵

鯖蕪寿司 自家製唐墨大根

Crab, potherb mustard, egg yolk vinegar, vinegar, ginger

Sea urchin, soy milk skin, bonito dashi jelly, nori seaweed, wasabi

Kuruma prawn, sesame tofu, wasabi

Mackerel rolled with turnip sushi, home made mullet roe and radish

焼物 Grilled dish

まながつお西京焼き 慈姑チップ 酢取り茗荷

Grilled blowfish with miso, water chestnut chip, Japanese ginger

温物 Hot dish

蒸し野菜 海老芋 堀川牛蒡 京人参 蕪 ブロッコリー 赤玉味噌 柚子

Steamed vegetables, taro, Horikawa burdock, Kyoto carrot, turnip, broccoli, red miso, yuzu lime

食事 Rice

おすすめの釜炊き

鯛めし 又は 百合根御飯

赤出汁 香の物

Steamed rice with sea bream or lily bulb, miso soup, Japanese pickles

デザート Dessert

ピエール・エルメ・パリより “マニフィック”

“Magnifique” From PIERRE HERMÉ PARIS

¥ 17,000

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13%を加算させていただきます。

The price above is subject to consumption tax and 13% service charge.

食物アレルギーをお持ちのお客様は注文の前にサーバーに必ずお伝えください。

If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.

華嚴

KEGON

先付 Appetizer

三宝柑釜 車海老 河豚の焼霜
Kuruma prawn and grilled blowfish in a Sanpo kan gama

御椀 Soup

吉野仕立

松葉蟹葛打 蕪 大黒しめじ 若布 京人参 柚子 チシャトウ
Rishiri kelp and bonito soup with Japanese arrowroot
Matsuba crab, urnip, shimeji mushroom, wakame seaweed, Kyoto carrot, yuzu lime, stem lettuce

造里 Sashimi

金目鯛 鰯 鮪 伊勢海老
彩り野菜のクリュディテ 山利の諸味噌
Golden eye snapper, yellowtail, tuna, spiny lobster
Crudités of vegetables, yamari moro miso

八寸 Delicacies

海鼠 海鼠腸 柚子

雲丹 湯葉 鰹出汁ジュレ 生海苔 生姜
帆立貝焼霜 とんぶり アボカド 山葵醤油
鯖蕪寿司 自家製唐墨大根
Sea cucumber and guts, yuzu lime
Sea urchin, soy milk skin, bonito dashi jelly, nori seaweed, ginger
Grilled scallop, field caviar, avocado, wasabi soy sauce
Mackerel rolled with turnip sushi, home made mullet roe and radish

焼物 Grilled dish

まながつお西京焼き 慈姑チップ 酢取り茗荷
Grilled blowfish with miso, water chestnut chip, Japanese ginger

温物 Hot dish

和牛ロースと冬野菜の蒸し物 赤玉味噌 柚子
Japanese wagyu beef and simmered vegetables with red mizo, yuzu lime

食事 Rice

おすすめの釜炊き

鯛めし 又は 百合根御飯

赤出汁 香の物

Steamed rice with sea bream or lily bulb, miso soup, Japanese pickles

デザート Dessert

ピエール・エルメ・パリより

“フレイズ オ サヴール バルザミック クレーム ドゥ マスカルポーヌ エ ソルベ”
“Fraises aux saveurs balsamiques, crème de mascarpone et sorbet” From PIERRE HERMÉ PARIS

¥ 24,000

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13%を加算させていただきます。

The price above is subject to consumption tax and 13% service charge.

食物アレルギーをお持ちのお客様は注文の前にサーバーに必ずお伝えください。

If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.