

# 桔梗

KIKYO

先付  
和の小鉢二種盛り合わせ  
Two kinds of amuse bouche

フォアグラのステーキ  
木の実とマンゴの飾り盛り 梅酒のキャラメルソース  
Sautéed foie gras  
Plum sauce, nuts and mango

京都産を中心とした”菜園風”彩り野菜  
三種のディップ  
Vegetables crudités  
Assortment of dip sauces

カナダ産活オマール海老  
ブイヤベース仕立 季節の野菜添え  
Canadian lobster  
Bouillabaisse, seasonal vegetables

黒毛和牛フィレスステーキ 80g  
Kuroge wagyu beef fillet 80g

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

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.

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

# 早蕨

## SAWARABI

先付  
和の小鉢二種盛り合わせ  
Two kinds of amuse bouche

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

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

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 でフィレに変更いたします  
Japanese Omi wagyu beef sirloin 120g  
or  
Omi wagyu beef fillet  
(+ ¥2,000)

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

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.

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

# 撫子

## NADESHIKO

先付

和の小鉢二種盛り合わせ  
Two kinds of amuse bouche

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

京都産を中心とした”菜園風”彩り野菜  
三種のディップ  
Vegetables crudités  
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 herb 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 ファイレ 80g  
Japanese Omi wagyu beef  
Sirloin 100g or fillet 80g

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

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.

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