

Menu saveur

～ ムニユ サヴール ～

¥6,000

京アミューズ 一品
Amuse Bouche

季節の野菜を様々な仕立てに 塩麴と京丹波高原豚のリエットを添えて
Seasonal Vegetables and Salted Rice Malt Marinated *Kyo-Tamba Kogen* Pork Rillettes

パスタ

Pasta Dish

下記より1品お選びください

Please choose one of the followings;

本日のパスタ

Pasta of the Day

Plus
+¥1,000

トリュフのリゾット フォワグラのソテー添え マデラソース
Truffle Risotto Topped with Sautéed Foie Gras, Served with Madeira Sauce

メインディッシュ

Main Dish

下記より1品お選びください

Please choose one of the followings;

帆立貝のポワレ 雲丹と白ワインのクリームソース 菜の花のアクセント
Scallop Poêle and Canola Flower, Served with Sea Urchin and White Wine Cream Sauce

フランス シャラン産 鴨フィレ肉のロティ 仕上げに柚子の香り 香ばしく焼いた小蕪添え
Roast Challans Duck Fillet with a Touch of *Yuzu* Citron, Garnished with Caramelized Baby Turnip

本日の一品

Main Dish of the Day

パン

Bread

本日のデザート

Dessert of the Day

コーヒー / 紅茶 / エスプレッソ

Coffee / Tea / Espresso

ワイン&日本酒ペアリング

Food and Wine/Sake Pairings: Enjoy the marriage of the selected Wine/Sake and the "Menu saveur" course menu

*3種セット (ワイン3杯 または ワイン2杯、日本酒1杯) **+ ¥3,000**

<Option> "Three glasses of Wine" or "Two glasses of Wine and one glass of chilled Sake"

フロマージュの盛り合わせ

+ ¥1,500

※コースに追加でのご用意となります。

"Assorted Cheese" can be prepared at JPY 1,500, in additional to the course menus.

料金はサービス料10%・税金が含まれた価格となります。
Prices shown include tax and service charge.

Menu étoile

～ ムニエトワール ～

¥8,000

京アミューズ 二品
Amuse Bouche

北海道産ボタン海老とつづ貝のマリネ 京の湯葉 オマール海老のジュレ
様々な根菜を花に見立てて
Marinated Hokkaido Jumbo Shrimp and Whelk, Garnished with Kyoto *Yuba* (Soy Milk Skin),
Homard Lobster Jelly and Root Vegetables

帆立貝のポワレ 雲丹と白ワインのクリームソース 菜の花のアクセント
Scallop Poêle and Canola Flower, Served with Sea Urchin and White Wine Cream Sauce

メインディッシュ

Main Dish

下記より1品お選びください

Please choose one of the followings;

フランス シャラン産 鴨フィレ肉のロティ 仕上げに柚子の香り 香ばしく焼いた小蕪添え
Roast Challans Duck Fillet with a Touch of *Yuzu* Citron, Garnished with Caramelized Baby Turnip

Plus
+¥3,000

京都産黒毛和牛フィレ肉 本日の仕立て
Kyoto Kuroge *Wagyu* Beef Fillet, Recipe of the Day

パン

Bread

本日のデザート

Dessert

プティフール

Petits Fours

コーヒー / 紅茶 / エスプレッソ

Coffee / Tea / Espresso

ワイン&日本酒ペアリング

Food and Wine/Sake Pairings: Enjoy the marriage of the selected Wine/Sake and the "Menu saveur" course menu

*3種セット (ワイン3杯 または ワイン2杯、日本酒1杯) +¥4,500

<Option> "Three glasses of Wine" or "Two glasses of Wine and one glass of chilled Sake"

フロマージュの盛り合わせ

+¥1,500

※コースに追加でのご用意となります。

"Assorted Cheese" can be prepared at JPY 1,500, in additional to the course menu.

料金はサービス料10%・税金が含まれた価格となります。

Prices shown include tax and service charge.

Menu plaisir

～ ムニョ プレジール ～

¥10,000

京 アミューズ 三品

Amuse Bouche

北海道産ボタン海老とつぶ貝のマリネ 京の湯葉 オマール海老のジュレ
様々な根菜を花に見立てて

Marinated Hokkaido Jumbo Shrimp and Whelk, Garnished with Kyoto *Yuba* (Soy Milk Skin),
Homard Lobster Jelly and Root Vegetables

タラバガニと春菊の詰め物をパスタ生地で包んだ ファゴティーニ 柚子の香りで
Fagottini with King Crab and Chrysanthemum Greens, with a Touch of *Yuzu* Citron

産地直送の魚と海藻バター 新玉葱とパンチエッタエスプーマ

Fresh Fish of the Day and Seaweed Butter, Served with Fresh Onion and Pancetta Espuma

メインディッシュ

Main Dish

下記より1品お選びください

Please choose one of the followings;

北海道産黒毛和牛 サーロインのロティ 山椒味噌と藁の香り
柔らかい九条ネギとレモンのアクセント

Hokkaido *Kuroge* Wagyu Beef Sirloin, Roasted then Grilled to Perfection with *Sansho*-Pepper Miso Coating,
with a Touch of Smokey Rice Straw Flavor, Served with Lemon Coulis and Steamed *Kujo-Negi* Leek

Plus
+¥3,000

京都産黒毛和牛フィレ肉 本日の仕立て
Kyoto *Kuroge* Wagyu Beef Fillet, Recipe of the Day

パン

Bread

アヴァンデセール

Avant Dessert

本日のデザート

Dessert of the Day

プチフール

Petits Fours

コーヒー / 紅茶 / エスプレッソ

Coffee / Tea / Espresso

ワイン&日本酒ペアリング

Food and Wine/Sake Pairings: Enjoy the marriage of the selected Wine/Sake and the "Menu saveur" course menu

*3種セット (ワイン3杯 または ワイン2杯、日本酒1杯) +¥4,500

<Option> "Three glasses of Wine" or "Two glasses of Wine and one glass of chilled Sake"

フロマージュの盛り合わせ

+¥1,500

※コースに追加でのご用意となります。

"Assorted Cheese" can be prepared at JPY 1,500, in addition to the course menus.

料金はサービス料10%・税金が含まれた価格となります。

Prices shown include tax and service charge.

京 cuisine

～ 京キュイジーヌ ～

Cuisine of Kyoto

¥15,000

おこしやす ～ シェフからのご挨拶 3品 ～

"Okoshiyasu" Welcome: Amuse Bouche

京の景色 ～ 冷製または温製オードブル ～

Scenery of Kyoto: Chilled or Hot Appetizers

京焼とフォワグラ ～ 温製オードブル ～

Kyo-Yaki and Foie Gras: Hot Appetizers

冬の香りと産地直送の魚 ～ 魚料理 ～

The Scent of Winter and Fish from a Market: Fish of the Day

京都和牛と北山杉 ～ 肉料理 ～

Kyoto Wagyu Beef and Kyoto *Kitayama* Cedar: Meat of the Day

京 かぶら蒸し ～ 魚料理 ～

Kyoto Kaburamushi: Steamed Finale Dish

京都三味 ～ パン ～

Taste of Kyoto: Bread

京の香り ～ アヴァンデセール ～

Aroma of Kyoto: Avant Dessert

京の恵み ～ デセール ～

Grace of Kyoto: Dessert

京都五味 ～ プティフル ～

Five Flavors of Kyoto: Petit Fours

コーヒー / 紅茶 / エスプレッソ

Coffee / Tea / Espresso

ワイン&日本酒ペアリング

Food and Wine/Sake Pairings: Enjoy the marriage of the selected Wine/Sake and the "Menu saveur" course menu

*4種セット (ワイン4杯 または ワイン3杯、日本酒1杯) **+¥7,500**

<Option> "Three glasses of Wine" or "Two glasses of Wine and one glass of chilled Sake"

フロマージュの盛り合わせ

+¥1,500

※コースに追加でのご用意となります。

"Assorted Cheese" can be prepared at JPY 1,500, in addition to the course menus.

料金はサービス料10%・税金が含まれた価格となります。

Prices shown includes tax and service charge.

A la carte

前菜

Appetizer

生牡蠣 『オイスターぼんぼん』 冷・温・焼の3種の技法で
Fresh Oyster "Oyster Bonbon"* Served in Three Different Cooking Styles,
Chilled, Warm and Grilled

¥2,000

*The Oyster Bonbon is a Brand name of the Oyster that is produced by West Japan Railway Co.
The shellfish, which will be marketed under the name "Oyster Bonbon", are not being farmed at sea.
Instead, they are being grown in a culture pond at the former site of a salt farm in Hiroshima
Prefecture by using saline groundwater pumped up from a depth of about 20 meters.
"Bonbon" literally means "Pampered Child" in Japanese.

季節の野菜を様々な仕立てに 塩麴と京丹波高原豚のリエットを添えて
Seasonal Vegetables and Salted Rice Malt Marinated *Kyo-Tamba Kogen* Pork Rillettes

¥1,800

北海道産ボタン海老とつづ貝のマリネ 京の湯葉 オマール海老のジュレ
様々な根菜を花に見立てて
Marinated Hokkaido Jumbo Shrimp and Whelk,
Garnished with Kyoto *Yuba* (Soy Milk Skin), Homard Lobster Jelly and Root Vegetables

¥2,400

本日のポタージュ
Potage Soup of the Day

¥1,200

フロマージュ盛り合わせ
Assorted Cheese

¥3,000

パスタ

Pasta Dish

スパゲッティ 丹波あじわいどりと白インゲン豆のトマト煮 ラグーソース
Spaghetti with *Tamba-Ajiwai* Chicken and Navy Bean Ragù

¥2,200

スパゲッティ 北海道産花咲かにのトマトクリームソース
Spaghetti with Hokkaido Spiny King Crab and Creamy Tomato Sauce

¥2,600

メインディッシュ

Main Dish

季節の魚のポワレと帆立貝のベニエ キャベツとチョリソーの軽い煮込み添え
Seasonal Fish Poêle of the Day and Scallop Beignet,
Served on a Bed of Lightly Simmered Cabbage and Chorizo ¥3,500

フランス シャラン産 鴨フィレ肉のロティ 仕上げに柚子の香り
香ばしく焼いた小蕪添え
Roast Challans Duck Fillet with a Touch of *Yuzu* Citron,
Garnished with Caramelized Baby Turnip ¥4,200

京都産黒毛和牛フィレ肉 本日の仕立て
Kyoto Kuroge *Wagyu* Beef Fillet of the Day ¥6,900

デザート

Dessert

本日のデザート
Dessert of the Day ¥1,500

北海道産マスカルポーネと蜂蜜のパンケーキ 季節の苺添え
Hokkaido Mascarpone and Honey Pancake with Fresh Strawberries ¥1,500

カフェ

Café

エスプレッソ
Espresso シングル / Single ¥800

ダブル / Double ¥1,000