



手長海老と季節の魚のフイヤベース仕立て
レモンのエキューム

写真はイメージです。
The photo is for illustrative purpose only.

Menu saveur

～ ムニユ サヴール ～

¥6,000

アミューズ 1種
Amuse Bouche

季節の野菜を様々な仕立てに 季節の魚のブランドード 京都の柚子香るソースで
Seasonal Vegetables and Fish Brandade, Served with Kyoto *Yuzu* Citron Vinaigrette

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

スパゲッティ 京赤卵とトリュフ、蟹のカルボナーラ
Spaghetti Carbonara with Kyoto Red Egg, Truffle and Crab

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;

手長海老と季節の魚のブイヤベース仕立て レモンのエキューム
Langoustine and Seasonal Fish Served in Bouillabaisse with Lemon Foam

牛肉のプレゼ アッシュパルマンティエ 赤ワインソース
Braised Beef and Hachis Parmentier with Red Wine Sauce

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

"Wine & Japanese chilled *SAKE* Pairing" can be prepared

*2種セット (ワイン2杯 または ワイン1杯、日本酒1杯) **+¥2,000**
2 kinds set (2 glass wines or 1 glass wine and 1 glass Japanese chilled *SAKE*)

*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**
3 kinds set (3 glass wines or 2 glass wines and 1 glass Japanese chilled *SAKE*)

*4種セット (ワイン4杯 または ワイン3杯、日本酒1杯) **+¥4,000**
4 kinds set (4 glass wines or 3 glass wines and 1 glass Japanese 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.



牛フィレ肉のポワレ
いろいろな茸のボルドレーズと赤ワインソース
堀川牛蒡のプレゼを添えて

写真はイメージです。
The photo is for illustrative purpose only.

Menu étoile

～ ムニユ エトワール ～

¥8,000

アミューズ 2種
Amuse Bouche

冬の野菜と帆立貝のラビオリ仕立て
蕪のムース 柚子の香り キャビアの塩味
Scallop Covered with Thinly Sliced Winter Vegetable in a Ravioli Style,
Served with Turnip Mousse and Caviar with a Touch of *Yuzu* Citron

手長海老と季節の魚のブイヤベース仕立て レモンエキューム
Langoustine and Seasonal Fish Served in Bouillabaisse with Lemon Foam

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;

牛フィレ肉のポワレ いろいろな茸のボルドレーズと赤ワインソース
堀川牛蒡のブレゼを添えて
Beef Fillet Poêle with Mushrooms Bordelaise and Red Wine Sauce,
Garnished with Braised *Horikawa* Burdock

Plus
+¥3,000

京都産黒毛和牛フィレ肉と堀川牛蒡のブレゼ トリュフの香り
Roast Kyoto *Kugogé-Wagyu* Beef Fillet and Braised *Horikawa* Burdock,
with a Touch of Truffle

パン
Bread

本日のデザート
Dessert

プティフル
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

"Wine & Japanese chilled *SAKE* Pairing" can be prepared

*2種セット (ワイン2杯 または ワイン1杯、日本酒1杯) +¥2,000
2 kinds set (2 glass wines or 1 glass wine and 1 glass Japanese chilled *SAKE*)

*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
3 kinds set (3 glass wines or 2 glass wines and 1 glass Japanese chilled *SAKE*)

*4種セット (ワイン4杯 または ワイン3杯、日本酒1杯) +¥4,000
4 kinds set (4 glass wines or 3 glass wines and 1 glass Japanese 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.



京都産黒毛和牛フィレ肉と堀川牛蒡のプレゼ
トリュフの香り
(+¥3,000にてお選びいただけます。)

写真はイメージです。
The photo is for illustrative purpose only.

Menu plaisir

～ ムニユ プレジュール ～

¥10,000

アミューズ 3種

Amuse Bouche

冬の野菜と帆立貝のラビオリ仕立て 蕪のムース 柚子の香り キャビアの塩味

Scallop Covered with Thinly Sliced Winter Vegetable in a Ravioli Style,

Served with Turnip Mousse and Caviar with a Touch of Yuzu Citron

ふぐとパンチェッタのタリアテッレ オマール海老のクリームソースで

Tagliatelle with Blowfish, Pancetta Tossed with Homard Lobster Creamy Sauce

季節の魚のポワレ 京丹波の茸リゾットと春菊のクーリ

Seasonal Fish Poele and Mushroom Risotto, Garnished with Chrysanthemum Greens Coulis

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;

仔牛のロティとリードヴォーのブレゼ ナッツの香り 菊芋とトリュフソース

Roast Veal and Braised Ris de Veau with a Touch of Hazelnut,

Served on a Bed of Jerusalem Artichoke Puree and Truffle Sauce

Plus
+¥3,000

京都産黒毛和牛フィレ肉と堀川牛蒡のブレゼ トリュフの香り

Roast Kyoto *Kugogoe-Wagyu* Beef Fillet and Braised *Horikawa* Burdock,

with a Touch of Truffle

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

"Wine & Japanese chilled *SAKE* Pairing" can be prepared

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

2 kinds set (2 glass wines or 1 glass wine and 1 glass Japanese chilled *SAKE*)

*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

3 kinds set (3 glass wines or 2 glass wines and 1 glass Japanese chilled *SAKE*)

*4種セット (ワイン4杯 または ワイン3杯、日本酒1杯) +¥4,000

4 kinds set (4 glass wines or 3 glass wines and 1 glass Japanese 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 includes tax and service charge.

Grace salon

グレイスサロン

ディナー限定のエlegantでゴージャスなサロンスペース
Grace salon(グレイスサロン)では、これまでにない上質な空間を提供。
グレイスサロン限定の特別コースでは、前菜からデザートまで五感に訴える
"京都の今"を、新しい驚きとともに皿の上で表現します。



Chef Yasunori Matsumori
シェフ 松森 康記

すべては“おいしい”のひと言のために。

さまざまなゲストにおいしい時間をお届けするため、辿り着いた
「フレンチの伝統的な技法」×「イタリアンの軽快な素材使い」の融合スタイル。
さらに千年の都 京都の恵まれた風土を活かし、大原の野菜や京都産黒毛和牛、
時には昆布や麴といった和のエッセンスも取り入れ、“京都にしかないお料理”を探求していきます。

Y. Matsumori

京 cuisine

～ 京キュイジーヌ ～

Cuisine of Kyoto

¥15,000

おこしやす ～ アミューズ 3種 ～

"Okoshiyasu" Welcome: Amuse Bouche

京の景色 ～ 冷製オードブル ～

Scenery of Kyoto: Chilled Appetizers

京の旬と鮑 ～ 温製オードブル ～

Seasonal Kyoto Ingredients and Abalone: Hot Appetizers

京の柚子の香り ～ お魚料理 ～

A Touch of Kyoto Yuzu Citron: Fish of the Day

京都和牛と北山杉 ～ お肉料理 ～

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

京焼と海老芋 ～ 〆料理 ～

Kyo-Yaki and Ebi Taro: 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

京の旬 ～ デセール ～

Kyoto in Season: 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

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

季節の野菜を様々な仕立てに 季節の魚のブランドード
京都の柚子香るソースで
Seasonal Vegetables and Seasonal Fish Brandade,
Served with Kyoto *Yuzu* Citron Vinaigrette

¥1,800

冬の野菜と帆立貝のラビオリ仕立て 蕪のムース 柚子の香り キャビアの塩味
Scallop Covered with Thinly Sliced Winter Vegetable in a Ravioli Style,
Served with Turnip Mousse and Caviar with a Touch of *Yuzu* Citron

¥2,400

本日のスープ
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 ボロネーゼ 京丹波大黒本しめじとご一緒に
Spaghetti Bolognese with *Kyo-Tamba Daikoku Hon-Shimeji* Mushrooms

¥2,200

スパゲッティ 京地赤卵と蟹のカルボナーラ
Spaghetti Carbonara with Kyoto Egg and Crab

¥2,500

メインディッシュ

Main Dish

手長海老と季節の魚のブイヤベース仕立て レモンのエキューム
Langoustine and Seasonal Fish Served in Bouillabaisse with Lemon Foam ¥3,500

牛肉のブレゼ アッシュパルマンティエ 赤ワインソース
Braised Beef and Hachis Parmentier with Red Wine Sauce ¥3,500

京都産黒毛和牛フィレ肉と堀川牛蒡のブレゼ トリュフの香り
Roast Kyoto *Kugoge-Wagyu* Beef Fillet and Braised *Horikawa* Burdock,
with a Touch of Truffle ¥6,900

デザート

Dessert

本日のデザート
Dessert of the Day ¥1,500

マロンとショコラのタルト
Chestnut and Chocolate Tart ¥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