



ブイヤベース&ステーキディナー BOUILLABAISSE & STEAK DINNER

¥16,500

先付
Starter

真鯛とふぐの昆布締め炙り 柚子の香り

Seared Kelp-Marinated Sea Bream and Blowfish, Dressed with Yuzu Citrus Vinaigrette

本日のポタージュスープ
Potage Soup of the Day

活車海老、帆立貝柱、金目鯛の鉄板焼 ブイヤベース仕立て
Fresh Prawn, Scallops and Red Snapper Served in Bouillabaisse

特選黒毛和牛フィレ 又は 特選黒毛和牛ロース (90g)
鉄板焼 山葵添え (120g) プラス Add (¥3,000)
Specially Selected Japanese Wagyu Beef with Wasabi (Japanese Horseradish) (150g) プラス Add (¥6,000)
Your Choice of Filet or Sirloin/Rib

焼野菜
Grilled Vegetables

サラダ
Salad

蟹の釜飯、味噌汁、香の物
Seasoned Rice with Crab Cooked in a Traditional Iron Pot
with Miso Soup and Pickles

デザート
Dessert

コーヒー、紅茶 又は ハーブティー
Coffee, Tea or Herb tea

ステーキのグラムアップ承ります
Extra portions of beef can be requested
プラス Add 10g (¥1,000)

※当店では、お米は国産米を使用しております。We are proud to serve domestically produced rice.
※料金はサービス料10%・税金が含まれた価格となります。 Price shown includes tax and service charge.



季節のシェフお薦めディナー CHEF'S RECOMMENDED SEASONAL DINNER

¥19,000

先付
Starter

真鯛とふぐの昆布締め炙り 柚子の香り

Searred Kelp-Marinated Sea Bream and Blowfish, Dressed with Yuzu Citrus Vinaigrette

本日のポタージュスープ

Potage Soup of the Day

オマール海老(1尾)の鉄板焼 ブイヤベース仕立て

Homard Lobster Served in Bouillabaisse

特選黒毛和牛フィレ 又は 特選黒毛和牛ロース
鉄板焼 山葵添え

Specially Selected Japanese Wagyu Beef with Wasabi (Japanese Horseradish)

Your Choice of Filet or Sirloin/Rib

(90g)
(120g) ^{プラス} Add (¥3,000)
(150g) ^{プラス} Add (¥6,000)

焼野菜

Grilled Vegetables

サラダ

Salad

蟹の釜飯、味噌汁、香の物

Seasoned Rice with Crab Cooked in a Traditional Iron Pot
with Miso Soup and Pickles

デザート

Dessert

コーヒー、紅茶 又は ハーブティー

Coffee, Tea or Herb tea

ステーキのグラムアップ承ります
Extra portions of beef can be requested
^{プラス} Add 10g (¥1,000)

※当店で、お米は国産米を使用しております。We are proud to serve domestically produced rice.
※料金はサービス料10%・税金が含まれた価格となります。 Price shown includes tax and service charge.



華祇園 GION

¥35,000

先付
Starter

真鯛とふぐの昆布締め炙り 柚子の香り

Seared Kelp-Marinated Sea Bream and Blowfish, Dressed with Yuzu Citrus Vinaigrette

国産活伊勢海老のお造り

Fresh ISE-EBI Lobster Sashimi

フォワグラの鉄板焼 セロリラブのピューレとポルト酒ソース

Foie Gras and Celeriac Puree, Dressed with Port Wine Sauce

国産活鮑と茸の鉄板焼 肝ソース

Fresh Japanese Abalone and Mushrooms with Abalone Liver Sauce

神戸ビーフローズ(90g)の鉄板焼 山葵添え

KOBE-BEEF Sirloin/Rib (90g) with *Wasabi* (Japanese Horseradish)

焼野菜

Grilled Vegetables

サラダ

Salad

蟹の釜飯、国産活伊勢海老の味噌汁、香の物

Seasoned Rice with Crab Cooked in a Traditional Iron Pot

With Fresh ISE-EBI Lobster Miso Soup and Pickles

デザート

Dessert

コーヒー、紅茶 又は ハーブティー

Coffee, Tea or Herb tea

※当店では、お米は国産米を使用しております。We are proud to serve domestically produced rice.
※料金はサービス料10%・税金が含まれた価格となります。 Price shown includes tax and service charge.