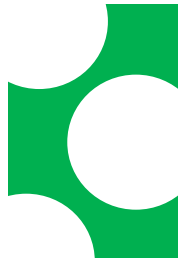


Southern
Court
Lunch



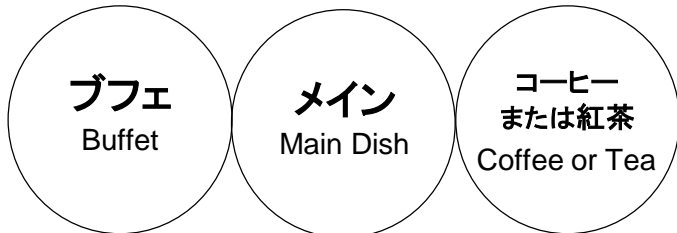
Half Buffet Lunch

京都の野菜やスーパーフードが並ぶヘルシー志向のブフェ

Aコース

Lunch A

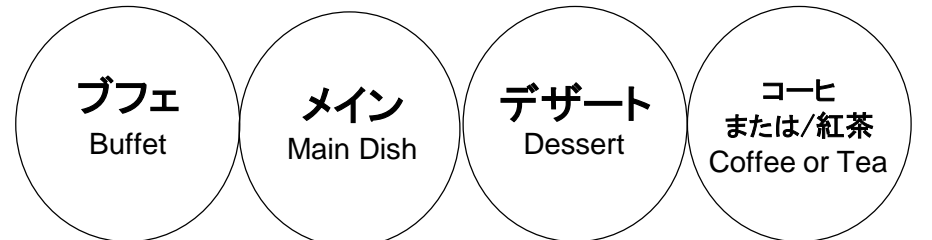
¥2,500



Bコース

Lunch B

¥3,000



◆シェフの饗宴対象 ワイン◆ マスカット・オブ・アレキサンドリア *Muscat of Alexandria (Japan)*

Types of grapes : Muscat of Alexandria

マスカットの華やかな香りと、ほんのり甘い味いは
摘みたてのマスカットそのものを思わせる爽やかさ。

By the Glass ¥1,000
Bottle ¥6,000



< シェフの饗宴おもてなしメニュー > 抹茶のムース ほうじ茶アイス添え

滑らかな口当りのムースに栗と小豆のソース、
横には優しい口どけのほうじ茶のアイス。
様々なお茶の味わいをお楽しみください。

メインディッシュを下記より1品お選びください

Please choose one from the below



鯛のア・ラ・ヴァプール
ソース・ヴァンブラン デュグレレ風
Steamed Sea Bream
Served with Sauce Vin Blanc, Duglere Style



丹波あじわいどりのロースト
プチポワのフリカッセ 抹茶の香り
Roast Tamba Ajiwai Chicken
with Petit Pois Fricassee, with a Touch of Matcha Green Tea

Cコース

Lunch C

¥3,000

ブフェ
Buffet

牛ランプ
Main Dish: Beef

コーヒー
または紅茶
Coffee or Tea



Dコース

Lunch D

¥4,000

ブフェ
Buffet

牛ランプ
Main Dish: Beef

デザート
プレート
Dessert
Platter

コーヒー
または紅茶
Coffee or Tea

牛ランプのロースト
片山商店の味噌をアクセントに
Roast Beef, Served with
Katayama Shoten Miso Crumble and Puree



Desserts
Platter



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

ランチDコースの食後は
抹茶のデザートプレートで大満足！！

- * 抹茶のムースと小豆ソース
- * プリン・ア・ラ・モード 抹茶ソース
- * 抹茶のフィナンシェ
- * 抹茶のパウンドケーキ
- * シフォンケーキ 抹茶クリーム
- * ジャスミン茶のギモーブ
- * ほうじ茶アイスクリーム
- * 抹茶のスイーツドリンク

Matcha Green Tea Mousse Dressed with Red Beans Sauce
Pudding a la Mode, Served with Matcha Green Tea Sauce
Matcha Green Tea Financier / Matcha Green Tea Pound Cake
Chiffon Cake with Matcha Green Tea Cream
Jasmine Tea Guimauve
Roasted Green Tea Ice Cream / Matcha Green Tea Juice