20th Anniversary Lunch

20周年記念ランチ

11:30 ~ 15:30(ラストオーダー Last Order at 14:30) ¥2,000



スモークサーモンとブロッコリーのクレープ レモンのチャツネ添え

Smoked Salmon and Broccoli Crepe with Lemon Chutney

京都鷹峯 樋口農園の聖護院蕪のスープ

Cream of Shogoin Turnip from Kyoto Takagamine Higuchi Farm

本日のお魚のココットと牛ロースのステーキ 季節の野菜と共に

Fish Poele of the Day in a Cocotte and Beef Sirloin Steak, Garnished with Seasonal Vegetables

パン Bread

コーヒー または 紅茶

Coffee or Tea



オプションデザート

Dessert Option

黒ごまのパルフェ 抹茶ソルベ添え Black Sesame Parfait With Matcha Green Tea Sorbet

¥500

*仕入れ等の都合により、メニュー内容や食材の産地等が変更になる場合がございます。
Menu item(s) and/or its production region may change based on availability.
*写真はイメージです。 料金はサービス料10%・税金が含まれた価格となります。
The photo is for illustrative purpose only. The Price shown includes tax and a 10% service charge.

Wagyu Beef Lunch

黒毛和牛ランチ

通常¥4,900→¥3,900

11:30 ~ 15:30(ラストオーダー Last Order at 14:30)



スモークサーモンとブロッコリーのクレープ レモンのチャツネ添え

Smoked Salmon and Broccoli Crepe with Lemon Chutney

京都鷹峯 樋口農園の聖護院蕪のスープ

Cream of Shogoin Turnip from Kyoto Takagamine Higuchi Farm

黒毛和牛のステーキ ポンムフリットと香草バター

Japanese Wagyu Beef Steak, Garnished with French Fries and Herb-Butter

パン

Bread

本日のデザート

Dessert of the Day

コーヒー または 紅茶

Coffee or Tea

Homard Lobster Lunch

オマール海老ランチ ¥3,500

11:30 ~ 15:30(ラストオーダー Last Order at 14:30)



スモークサーモンとブロッコリーのクレープ レモンのチャツネ添え

Smoked Salmon and Broccoli Crepe with Lemon Chutney

京都鷹峯 樋口農園の聖護院蕪のスープ

Cream of Shogoin Turnip from Kyoto Takagamine Higuchi Farm

オマール海老と季節野菜のスープ仕立て

Homard Lobster Poele and Seasonal Vegetables, Served in Bouillabaisse Style

パン Bread

コーヒー または 紅茶

Coffee or Tea



オプションデザート

Dessert Option

黒ごまのパルフェ 抹茶ソルベ添え Black Sesame Parfait With Matcha Green Tea Sorbet

¥500

* 仕入れ等の都合により、メニュー内容や食材の産地等が変更になる場合がございます。 Menu item(s) and/or its production region may change based on availability. *写真はイメージです。 料金はサービス料10%・税金が合まれた価格となります。 The photos are for illustrative purpose only. The Prices shown include tax and a 10% service charge.