

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



鯛のグリル 京都野菜のリゾットと一緒に



北海道産の豚ロース“夢の大地”のロースト
ラベンダー香るジュと



牛ロースのグリル シェリーヴィネガーソース(+¥400)

Aコース

Lunch A
シェフの饗宴対象コース

¥2,500

ブフェ
Buffet

メイン
Main Dish

コーヒー
または紅茶
Coffee or Tea

Bコース

Lunch B

¥3,000

ブフェ
Buffet

メイン
Main Dish

デザート
Dessert

コーヒ
または紅茶
Coffee or Tea



< シェフの饗宴おもてなしメニュー >

苺のデザート 色々な仕立てで

口当り滑らかなムースに豊かな風味のソース、優しい口どけのソルベと色々な仕立ての苺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

■ 鯛のグリル 京都野菜のリゾットと一緒に
Grilled Sea Bream Served on a Bed of Kyoto Vegetable Risotto

■ 北海道産の豚ロース“夢の大地”のロースト
ラベンダー香るジュと
Roast “Hokkaido” Pork,
Served with Pork Jus with a Touch of Lavender

■ 牛ロースのグリル シェリーヴィネガーソース (+¥400)
Grilled Beef Striploin Served with Sherry Vinegar Sauce
*This menu is available at additional JPY 400.



<シェフの饗宴対象 ワイン> ラングート・エルベン・シュペトレーゼ

Langguth Erben Spätlese (Germany)

Types of grapes : Sylvaner / Kerner / Muller Thurgau

芳醇なフルーツのアロマとはじけるような酸味が
バランスよく調和した味わいが特徴のワインです。

By the Glass ¥800
Bottle ¥5,000



牛ロースのグリル シェリーヴィネガーソース
Grilled Beef Striploin Served with Sherry Vinegar Sauce



デザートプレート
Dessert Platter

Cコース

Lunch C

¥3,900

ブフェ
Buffet

牛ロース
Main Dish:
Beef Striploin

デザート
プレート
Dessert
Platter

コーヒー
または紅茶
Coffee or Tea

デザートプレート

苺のムース
Strawberry Mousse Dressed

プリン・ア・ラ・モード
Pudding a la Mode

フィナンシェ
Financier

苺のパウンドケーキ
Strawberry Pound Cake

苺のシフォン
Strawberry Chiffon Cake

苺のギモーブ
Strawberry Guimauve

ダブルベリーソルベ
Strawberry Sorbet

苺のスイーツドリンク
Strawberry Juice and Tapioca

お子様 Half Buffet Lunch

(3歳～小学生まで)

for Children age 3 to 12-years old

¥1,450

ブフェ
Buffet

+

オムライス
Rice Omelet



※お米は国内産を使用しています。We are proud to serve domestically produced rice.

※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

※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 a 10% service charge.

※写真はイメージです。The photos are for illustrative purpose only.