

# *Southern Court* Lunch



# Half Buffet Lunch (90 min)

ハーフ ブフェ ランチ (90分制)

¥2,200

11:30 ~ 15:30 (ラストオーダー Last Order at 15:00)

前菜・サラダ・パン・スープ  
Appetizers, Salad, Bread and Soup (Buffet Style)

+

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 from the menu below

- 京都・赤米のジャンバラヤ With パプリカクーリ  
*Kyoto Akamai-Red Rice Jambalaya with Paprika Coulis*
- 京都・赤米のタコライス With トマトクーリ  
*Kyoto Akamai-Red Rice Taco Rice with Tomato Coulis*
- 鯛のグリル 生姜と柑橘のアクセント With 玉葱クーリ **+¥200**  
*Grilled Sea Bream Dressed with Onion Coulis with a Touch of Ginger and Citrus*
- 丹波あじわいどりのフリカッセ With 茸クーリ **+¥200**  
*Tamba Ajiwai Chicken Fricassée, Served with Mushroom Coulis*
- 地下鉄沿線6ホテル共同イベント<第2弾>  
■ 牛ロースのグリル 香草風味 焼なすのピューレ **+¥700**  
*Grilled Beef Striploin with a Touch of Herb, Served with Eggplant Puree*
- ラムチョップのグリル トリュフ風味のマスタード添え **+¥1,600**  
*Grilled Lamb Chop, Served with Truffle-Mustard*
- アンガスビーフのグリル テンダーロイン トリュフソース **+¥2,300**  
*Grilled Angus Beef Tenderloin, Served with Truffle Sauce*

+

コーヒー または 紅茶  
Coffee or Tea

お子様ハーフ ブフェ ランチ (3歳から小学生まで) **¥1,450**  
Half Buffer Lunch for Children age 3 to 12-year old

前菜・サラダ・パン・スープ + オムライス  
Appetizers, Salad, Bread and Soup (Buffet Style) + 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.

## Dessert Option

### オプションデザート

- |                                 |                          |   |
|---------------------------------|--------------------------|---|
| ■ クレームブリュレ ¥500<br>Crème Brulee | ■ ティラミス ¥600<br>Tiramisu | ■ 本日のアイスクリームとシャーベット ¥500<br>Ice Cream and Sorbet of the Day |
|---------------------------------|--------------------------|---|

## Lunch Drinks

### ランチドリンク

各¥500

- |                   |                            |
|-------------------|----------------------------|
| ■ 生ビール Draft Beer | ■ グラスワイン Wine by the glass |
|-------------------|----------------------------|

各¥400

- |                              |                                 |
|------------------------------|---------------------------------|
| ■ オレンジジュース Orange Juice      | ■ グレープフルーツジュース Grapefruit Juice |
| ■ クランベリードリンク Cranberry Drink | ■ ジンジャーエール Ginger Ale           |
| ■ ウーロン茶 Oolong Tea           |                                 |

## Recommended Wine

### おすすめワイン

#### スパークリングワイン Sparkling Wine

- |                            |              |
|----------------------------|--------------|
| ■ カプリース ブリュット CAPRICE BRUT | By the glass |
|----------------------------|--------------|

ノンアルコール スパークリングワイン Non Alcoholic Sparkling Wine

泡立ち、透明感、ブーケ(香り)、泡質、風味、コク、そして糖度と酸味のバランスは高級シャンパンの様な味わいです。

¥700

- |   |        |
|---|--------|
| ■ タルターニ Tシリーズ スパークリング TALTARNI T-SERIES SPARKLING | ¥1,200 |
|---|--------|

シャンパーニュ製法。明るい果実味が前面に出たワインで、シトラス、メロン、熟したストロベリーのフレーバーが層を成して現れてきます。クリーミーな泡立ち、フィニッシュは新鮮・澁刺。

#### 白ワイン White Wine

- |                                    |      |
|------------------------------------|------|
| ■ バロン・フィリップ・ド・ロスチャイルド ヴァラエタル・シャルドネ | ¥700 |
|------------------------------------|------|

Baron Philippe de Rothschild VIN DE PAYS D'OC Chardonnay

ドライアプリコットや黄桃、トロピカルフルーツ、柑橘類、白い花といった香りがすぐに立ち上ります。

- |   |        |
|---|--------|
| ■ ミッシェル・リンチ・オーガニック・ブラン Michel Lynch Organic Blanc | ¥1,000 |
|---|--------|

ソーヴィニヨンブラン セミヨン Sauvignon Blanc ・Semillon

トロピカルフルーツやピンクグレープフルーツの香りが感じられるエレガントな味わい。

#### 赤ワイン Red Wine

- |   |      |
|---|------|
| ■ バロン・フィリップ・ド・ロスチャイルド ヴァラエタル・カベルネ・ソーヴィニヨン | ¥700 |
|---|------|

Baron Philippe de Rothschild VIN DE PAYS D'OC Cabernet Sauvignon

スミレ色を帯びた明るい紫色。スパイスや黒スグリの凝縮感のある香り。

- |   |        |
|---|--------|
| ■ ミッシェル・リンチ・オーガニック・ルーージュ Michel Lynch Organic Rouge | ¥1,000 |
|---|--------|

メルロ・カベルネソーヴィニヨン Merlot ・Cabernet Sauvignon

爽やかなシトラスの香りと白桃やハーブのニュアンスが楽しめる清涼感溢れる白ワイン。

※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.