



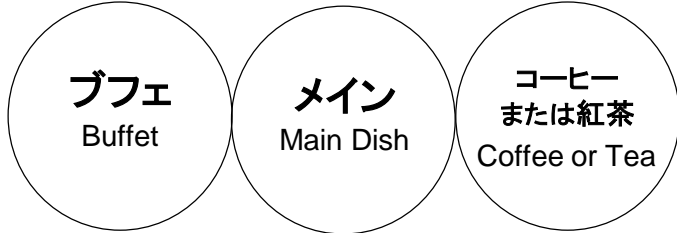
# Half Buffet Lunch

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

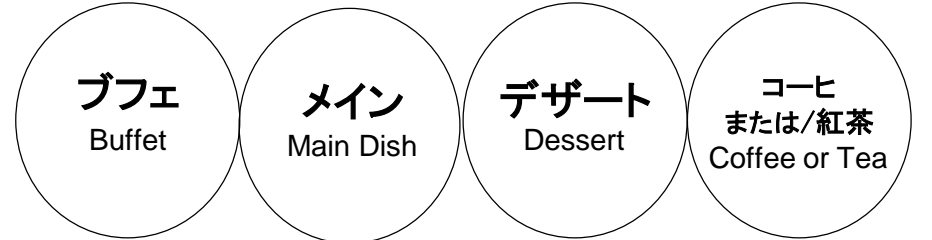
¥2,500



## 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、ほんのり甘い味わいは  
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

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

# Cコース

Lunch C

¥3,000

ブフェ  
Buffet

ビーフ  
ステーキ  
Main 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

ビーフ  
ステーキ  
Main Beef

デザート  
プレート  
Dessert  
Platter

コーヒー  
または紅茶  
Coffee or Tea

## ビーフステーキ

熱々のココット料理と一緒に

Beef Steak, Garnished with Vegetables in a Cocotte



Desserts  
Platter



ランチDコースの食後は  
お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

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