

Menu saveur

～ ムニユ サヴール ～

¥6,000

炙ったサーモンのミキユイと様々な野菜のテリーヌ フロマージュブランのソースで
Broiled Salmon Mi-Cuit with Vegetable Terrine in Fromage Blanc Sauce

生麺のタリアテッレ 花咲蟹の軽いトマトクリームパスタ
Fresh Tagliatelle with *Hanasaki* Crab Tossed with Creamy Tomato Sauce

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 of the followings;

本日の一品

Main Dish of the Day

手長海老と帆立貝、季節の魚のアンサンブル ブイヤベースソース
Langoustine, Scallops, and Seasonal Fish Served in Bouillabaisse

牛フィレ肉のポワレ 色々な茸のボルドレーズと赤ワインソース 堀川牛蒡のブレゼを添えて
Beef Fillet Poele with Mushroom Bordelaise and Red Wine Sauce, Garnished with Braised *Horikawa* Burdock

Plus
+¥3,000

特選黒毛和牛フィレ肉のポワレ 堀川牛蒡の軽い煮込み
トリュフとマデラソース

Specially Selected Japanese *Kuroge Wagyu* Beef Fillet Poele
with Braised *Horikawa* Burdock, Served with Truffle and Madeira Sauce

パン

Bread

マロンとショコラのタルト 季節のソルベと共に
Chestnut and Chocolate Tart Served with Sorbet of the Day

コーヒー / 紅茶 / エスプレッソ

Coffee / Tea / Espresso

プティフール

※コースに追加でのご用意となります。

Petits Fours in additional to the course menus

+¥500

フロマージュの盛り合わせ

※コースに追加でのご用意となります。

Assorted Cheese in additional to the course menus

+¥1,500

料金はサービス料10%・税金が含まれた価格となります。
Price shown includes tax and service charge.

Menu étoile

～ ムニユ エトワール ～

¥8,000

京 アミューズ 2品
Amuse Bouche

蟹と聖護院蕪のコンポジション セロリとリンゴのジュレ 焼き雲丹を添えて
Marinated Crabmeat Served on a Bed of Shogo-in Turnip Bavarois,
Topped with Celery and Apple Jelly and Seared Sea Urchin

京都産野菜のポタージュ 玉葱のエキューム添え
Kyoto Vegetable Potage Soup with Onion Foam

産地直送の魚とハーブ香る手長海老のソテー ブイヤベースソース
Herb-Marinated Sautéed Fish and Langoustine on a Bed of Bouillabaisse Sauce

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 of the followings;

牛フィレ肉のポワレ 色々な茸のボルドレーズと赤ワインソース 堀川牛蒡のプレゼを添えて
Beef Fillet Poêle with Mushroom Bordelaise and Red Wine Sauce, Garnished with Braised *Horikawa* Burdock

Plus
+¥3,000

特選黒毛和牛フィレ肉のポワレ 堀川牛蒡の軽い煮込み
トリュフとマデラソース

Specially Selected Japanese *Kuroge Wagyu* Beef Fillet Poêle with Braised *Horikawa* Burdock,
Served with Truffle and Madeira Sauce

パン
Bread

抹茶のティラミスと季節のソルベ
Matcha Green Tea Tiramisu with Sorbet of the Day

プティフル 3品
Petits Fours

コーヒー / 紅茶 / エスプレッソ
Coffee / Tea / Espresso

フロマージュの盛り合わせ

※コースに追加でのご用意となります。

Assorted Cheese in additional to the course menus

+¥1,500

料金はサービス料10%・税金が含まれた価格となります。
Price shown includes tax and service charge.

Menu plaisir

～ ムニユ プレジール ～

¥10,000

京 アミューズ 3品
Amuse Bouche

蟹と聖護院蕪のコンポジション セロリとリンゴのジュレ 焼き雲丹を添えて
Marinated Crabmeat Served on a Bed of Shogo-in Turnip Bavarois,
Topped with Celery and Apple Jelly and Seared Sea Urchin

フォワグラのソテーとトリュフ パルメザンチーズのリゾット 京都産のキヌヒカリ米
Sautéed Foie Gras and Truffle Served with Kyoto *Kinuhikari* Rice and Parmesan Cheese Risotto

香ばしく焼き上げた甘鯛 冬の野菜のすり流しスープ仕立て 柚子の香りとカラスミのアクセント
Crispy-Skinned Tilefish Poele Served with Pureed Winter Vegetables Sprinkled with Powdered Dried Mullet Roe

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 of the followings;

フランス シャラン産 鴨肉をじっくりロティ ハイビスカスと蜂蜜で仕上げ クラシックなソースで
Roasted Challans Duck Caramelized with Hibiscus Powder and Honey, Served with Classic Sauce

Plus
+¥3,000

特選黒毛和牛フィレ肉のポワレ 堀川牛蒡の軽い煮込み トリュフとマデラソース
Specially Selected Japanese *Kurage Wagyu* Beef Filet Poele
with Braised *Horikawa* Burdock, Served with Truffle and Madeira Sauce

パン
Bread

アヴァンデセール
Avant Dessert

ショコラソルベとバナナのキャラメリゼ 雪山に見立てて
Snowy Mountain of Chocolate Sorbet and Caramelized Bananas

プチイフル 3品
Petits Fours

コーヒー / 紅茶 / エスプレッソ
Coffee / Tea / Espresso

フロマージュの盛り合わせ

※コースに追加でのご用意となります。

Assorted Cheese in additional to the course menus

+¥1,500

料金はサービス料10%・税金が含まれた価格となります。 ※お米は国産米を使用しております。
Price shown includes tax and service charge. ※We are proud to serve domestically produced rice.

Chef's 京 cuisine

～ シェフズ 京キュイジーヌ ～

Chef's Cuisine of Kyoto

¥15,000

京 アミューズ 3品

Amuse Bouche

フォウグラのソテー 丹波黒大豆の珈琲の香り キャラメルソース 林檎のコンポート
Sautéed Foie Gras Served with *Tamba* Black Soybean Coffee and Caramel Sauce, Garnished with Apple Compote

アワビを柔らかくヴァプール トリュフ香るスープ仕立て パイ包みで香りを閉じ込めて
聖護院のフォンダンと一緒に

Abalone and Truffle Pot Pie Soup, Served with *Shogo-in* Turnip Fondant

甘鯛にオマール海老と百合根を詰めて 昆布の旨みのブイヨンでポッシェ
葛でとろみをつけた柚子香るソース

Stuffed Tilefish with Homard Lobster and Lily Bulb Poached in a Kelp Bouillon Broth,
Served with Thick *Kudzu* Sauce and a Touch of *Yuzu* Citrus

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 of the followings;

特選黒毛和牛フィレ肉のポワレ 堀川牛蒡の軽い煮込み トリュフとマデラソース
Specially Selected Japanese *Kuroge Wagyu* Beef Filet Poele with Braised *Horikawa* Burdock,

フランス シャラン産鴨を京丹後の塩で包み焼き ”セルアングルート” ※2名様より承ります
Challans Duck Baked in a *Kyo-Tango* Salt Crust *Limited to orders of 2 or more.

パン

Bread

アヴァンデセール または フロマーージュ

Avant Dessert or Assorted Cheese

ショコラドーム 洋梨とカシスのソルベ

Chocolate Dome with Pear and Blackcurrant Sorbet

プティフール3品

Petits Fours

コーヒー / 紅茶 / エスプレッソ

Coffee / Tea / Espresso

料金はサービス料10%・税金が含まれた価格となります。
Price shown includes tax and service charge.

A la carte

前菜

Appetizer

炙ったサーモンのミキューイと様々な野菜のテリーヌ
フロマージュブランのソースで
Broiled Salmon Mi-Cuit with Vegetable Terrine in Fromage Blanc Sauce

¥1,800

蟹と聖護院のコンポジション セロリとリンゴのジュレ 焼き雲丹を添えて
Marinated Crabmeat Served on a Bed of *Shogo-in* Turnip Bavarois,
Topped with Celery and Apple Jelly and Seared Sea Urchin

¥2,500

京都産野菜のポタージュ 玉葱のエキューム添え
Kyoto Vegetable Potage Soup with Onion Foam

¥1,200

フロマージュ盛り合わせ
Assorted Cheese

¥3,000

パスタ

Pasta Dish

本日のおすすめパスタ
Pasta of the Day

¥2,200

タリアテッレ 北海道産 花咲蟹の軽いトマトクリームソース
Tagliatelle with Hokkaido *Hanasaki* Crab, Tossed with Creamy Tomato Sauce

¥2,800

メインディッシュ

Main Dish

手長海老と帆立貝、季節の魚のアンサンブル ブイヤベースソース ¥3,500
Langoustine, Scallops, and Seasonal Fish Served in Bouillabaisse

フランス シャラン産 鴨肉をじっくりロティ ¥4,200
ハイビスカスと蜂蜜で仕上げ クラシックなソースで
Roasted Challans Duck Caramelized with Hibiscus Powder and Honey,
Served with Classic Sauce

特選黒毛和牛フィレ肉のポワレ 堀川牛蒡の軽い煮込み ¥6,900
トリュフとマデラソース
Specially Selected Japanese *Kuroge Wagyu* Beef Filet Poele
with Braised *Horikawa* Burdock, Served with Truffle and Madeira Sauce

デザート

Dessert

本日のおすすめデザート ¥1,500
Dessert of the Day

抹茶のティラミスと季節のソルベ ¥1,500
Matcha Green Tea Tiramisu with Sorbet of the Day

カフェ

Café

エスプレッソ シングル / Single ¥800
Espresso

ダブル / Double ¥1,000