

Menu saveur

～ ムニユ サヴァール ～

¥6,000

塩麴でマリネした帆立貝のグリルと季節野菜のセルクル仕立て 春の小蕪のヴィネグレット 菜園風
Salted Rice Malt-Marinated and Grilled Scallops with Seasonal Vegetables,
Served in a Circle with Spring Turnip Vinaigrette

生麺のタリアテッレ 手長海老と菜の花、桜海老の軽いオイルソース
Fresh Tagliatelle with Langoustine and Rape Blossoms in Oil Sauce, Served with *Sakura* Shrimp Fritter

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

国産牛フィレ肉のロティ 九条ネギのフォンダンと京桜みその香り 赤ワインソース 季節の彩りで
Roasted Japanese Beef Fillet with *Kujo Negi* Leek Fondant and Kyoto *Miso*,
Served with Red Wine Sauce and Seasonal Vegetables

産地直送の季節の魚 桜の葉と一緒にポワレ 筍と山菜のフリット添え 桜香るブルブランソース
Fresh Seasonal Fish Poêle with *Sakura* Cherry Blossom Leaves, Garnished with Bamboo Shoot
and Wild Spring Vegetable Fritter, Served with *Sakura* Beurre Blanc Sauce

Plus
+¥3,000

特選黒毛和牛フィレ肉 トリュフとモリーユ茸のソース
ホワイトアスパラガスを添えて

Specially Selected Japanese *Kuroge Wagyu* Beef Fillet Steak, Served with White Asparagus,
Sliced Truffle and Morel Mushroom Sauce

パン

Bread

桜香るクリームと苺のタルト仕立て 苺のソルベを添えて
Sakura Cherry Blossom Cream with Strawberry Tart and Strawberry Sorbet

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

プティフル

※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

昆布めした春の魚のマリネ 季節の豆のクーリ
爽やかなジュレとフルーツトマトのヴィネグレット キャビア添え
Seasonal Fish Marinated in Kelp, Served with Pea Coulis, Citrus Jelly, Fruit Tomato Vinaigrette and Caviar

京都産野菜のポタージュ 檸檬と玉葱のエキュームを添えて
Kyoto Vegetable Potage, Topped with Lemon Oil and Onion Foam

産地直送の魚に帆立貝、オマール海老のムース 茶巾包み 桜とスパークリングのクリームソース
Seasonal Fish Stuffed with Homard Lobster and Scallop Mousse, Served with Creamy *Sakura* Cherry
Sakura Cherry Blossom Sparkling Wine 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;

国産牛フィレ肉のロティ 九条ネギのフォンダンと京桜みその香り
赤ワインソース 季節の彩りで
Roasted Japanese Beef Fillet with *Kujo Negi* Leek Fondant and Kyoto *Miso*,
Served with Red Wine Sauce and Seasonal Vegetables

Plus
+¥3,000

特選黒毛和牛フィレ肉 トリュフとモリーユ茸のソース
ホワイトアスパラガスを添えて
Specially Selected Japanese *Kuroge Wagyu* Beef Fillet Steak, Served with White Asparagus,
Sliced Truffle and Morel Mushroom Sauce

パン

Bread

季節の苺のミルフィーユ仕立て カカオのソルベを添えて
Strawberry Mille-Feuille and Chocolate 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

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

昆布めした春の魚のマリネ 季節の豆のクーリ 爽やかなジュレとフルーツマトのヴィネグレット
キャビア添え

Seasonal Fish Marinated in Kelp, Served with Pea Coulis, Citrus Jelly, Fruit Tomato Vinaigrette and Caviar

生麺のタリアテッレ 手長海老と菜の花、桜海老の軽いオイルソース
Fresh Tagliatelle with Langoustine and Rape Blossom in Oil Sauce, Served with *Sakura* Shrimp Fritter

甘鯛をカリッとポワレ 季節の筍添え 桜のブルブランソース
Crispy Tilefish Poêle with Seasonal Bamboo Shoots, Served with *Sakura* Cherry Blossom Beurre Blanc 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;

国産牛フィレ肉とフォワグラのポワレ ロッシーニ風 トリュフのソースで
Japanese Beef Fillet Steak and Foie Gras, Rossini-Style, Served with Truffle Sauce

Plus
+¥3,000

特選黒毛和牛フィレ肉 トリュフとモリーユ茸のソース ホワイトアスパラガスを添えて
Specially Selected Japanese *Kuroge Wagyu* Beef Fillet Steak, Served with White Asparagus,
Sliced Truffle and Morel Mushroom Sauce

パン
Bread

アヴァンデセール
Avant Dessert

季節の苺のミルフィーユ仕立て カカオのソルベを添えて
Strawberry Mille-Feuille and Chocolate 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

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

フォワグラのテリーヌと香ばしくソテーした季節の筍 春の野山に見立てて

Foie Gras Terrine and Sautéed Spring Bamboo Shoots

柔らかく蒸した黒鮑のポワレと春の野菜のナージュ仕立て

Tender Black Abalone Poêle with Spring Vegetables in Nage

オマール海老のロティ クラシックなソースで

Roasted Homard Lobster, Served with Creamy Homard Lobster 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;

特選黒毛和牛フィレ肉 トリュフとモリーユ茸のソース ホワイトアスパラガスを添えて

Specially Selected Japanese *Kuroge Wagyu* Beef Fillet Steak, Served with White Asparagus,

Sliced Truffle and Morel Mushroom Sauce

骨付きの仔羊を桜の塩で包んでロティ 炭火で仕上げ

Roasted Lamb Chop in *Sakura* Cherry Blossom Salt Crust, Charcoal Broiled to Perfection

パン

Bread

アヴァンデセール または フロマージュ

Avant Dessert or Assorted Cheese

季節の苺とマスカルポーネのコンポジション 苺とバジル香るソルベ

Kyoto Strawberry and Mascarpone Mousse, Served with Strawberry and Basil 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

牡蠣『オイスターぼんぼん』 焼き・蒸し 2種の技法で
Fresh Oyster "Oyster Bonbon"* Served in Two Different Cooking Styles, Grilled and Steamed

¥1,500

*The Oyster Bonbon is a Brand name of the Oyster that is farmed on land that was once a salt farm on Hiroshima's Osakikamijima Island.
The land-based oyster cultivation method uses underground seawater to reduce the risk of norovirus for greater safety. Therefore, the oysters can be enjoyed with confidence.

塩麴でマリネした帆立貝のグリルと季節野菜のセルクル仕立て
春の小蕪のヴィネグレット 菜園風
Salted Rice Malt-Marinaded and Grilled Scallops with Seasonal Vegetables,
Served in a Circle with Spring Turnip Vinaigrette

¥1,800

昆布めした春の魚のマリネ 季節の豆のクーリ
爽やかなジュレとフルーツマトのヴィネグレット キャビア添え
Seasonal Fish Marinaded in Kelp, Served with Pea Coulis,
Citrus Jelly, Fruit Tomato Vinaigrette and Caviar

¥2,800

京都産野菜のポタージュ 玉葱と檸檬香るエキュームを添えて
Kyoto Vegetable Potage, Topped with Lemon Oil and Onion Foam

¥1,200

フロマージュ盛り合わせ
Assorted Cheese

¥3,000

パスタ

Pasta Dish

スパゲッティ パンチエッタと新玉葱のアマトリチャーナ ふわふわのチーズを添えて
Spaghetti Amatriciana with Pancetta and Onion, Served with Fluffy Cheese Shavings

¥2,200

生麺のタリアテッレ 手長海老と菜の花 桜海老の軽いオイルソース
Fresh Tagliatelle with Langoustine and Rape Blossom in Oil Sauce,
Served with *Sakura* Shrimp Fritter

¥2,800

メインディッシュ

Main Dish

産地直送の季節の魚 桜の葉と一緒にポワレ 筍と山菜のフリット添え
桜香るブルブランソース ¥3,500
Fresh Seasonal Fish Poêle with *Sakura* Cherry Blossom Leaves,
Garnished with Bamboo Shoot and Wild Spring Vegetable Fritter,
Served with *Sakura* Beurre Blanc Sauce

国産牛フィレ肉とフォワグラのポワレ ロッシーニ風 トリュフのソースで ¥4,800
Japanese Beef Fillet Steak and Foie Gras, Rossini-Style, Served with Truffle Sauce

特選黒毛和牛フィレ肉 トリュフとモリーユ茸のソース ¥6,900
ホワイトアスパラガスを添えて
Specially Selected Japanese *Kuroge Wagyu* Beef Fillet,
Served with White Asparagus, Sliced Truffle and Morel Mushroom Sauce

デザート

Dessert

本日のおすすめデザート ¥1,500
Dessert of the Day

桜香るクリームと苺のタルト仕立て 苺のソルベを添えて ¥1,500
Sakura Cherry Blossom Cream with Strawberry Tart and Strawberry Sorbet

カフェ

Café

エスプレッソ
Espresso

シングル / Single	¥800
ダブル / Double	¥1,000