

Menu saveur

～ ムニョ サヴァール ～

¥6,000

季節の野菜に生ハムとブッラータムースの菜園仕立て レモン香るバルサミコソースで
Seasonal Fresh Salad with Prosciutto, Served Burrata Mousse and Balsamic Sauce

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 ふわふわのラスパドゥーラチーズを添えて
Tagliatelle with Hokkaido *Hanasaki* Crab, Tossed with Creamy Tomato Sauce and Raspadura Cheese

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 季節の豆と Chorizo のフリカッセ 新生姜と丹波ワインのソース
Roast Japanese Beef Fillet with Seasonal Beans and Chorizo Fricassée,
Served with Spring Ginger and *Tamba* Wine Sauce

産地直送の季節の魚と帆立貝のポワレ ナージュ仕立て 京の海とシトラスの香りで
Fresh Seasonal Fish and Scallop Poêle in Nage, "Ocean in Kyoto" Style

Plus
+¥2,000

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

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

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

プチフール

※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

オマール海老とアオリ烏賊のミキュイ 紫陽花をイメージして 爽やかな梅の香りのアクセント
Homard Lobster and Bigfin Reef Squid Mie-Cuit, Served with Fresh Salad and Japanese Plum Comport

京都産野菜と京丹波のコシヒカリのポタージュ 玉葱のエキューム
Kyoto Vegetable and *Kyotamba* Rice Potage Soup with Onion Foam

産地直送の季節の魚のポワレ ナージュ仕立て 京の海とシトラスの香りを添えて
Fresh Seasonal Fish and Scallop Poêle in Nage, "Ocean in Kyoto" 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 of the followings;

国産牛フィレ肉のロティ 季節の豆とチョリソーのフリカッセ 新生姜と丹波ワインのソース
Roast Japanese Beef Fillet with Seasonal Beans and Chorizo Fricassée,
Served with Spring Ginger and *Tamba* Wine Sauce

Plus
+¥2,000

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

パン Bread

季節のルバーブのコンポートと苺 美山の牛乳のソルベ 薔薇のアロマで
Rhubarb Compote and Fresh Strawberry, Served with *Miyama* Milk 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.

Menu plaisir

～ ムニユ プレジュール ～

¥10,000

京 アミューズ 3品
Amuse Bouche

オマール海老とアオリ烏賊のミキユイ 紫陽花をイメージして 爽やかな梅の香りのアクセント
Homard Lobster and Bigfin Reef Squid Mie-Cuit, Served with Fresh Salad and Japanese Plum Comport

生麺のタリアテッレ 京鴨のラゲースソース ホワイトアスパラガスのソテー
Flesh Tagliatelle with Kyoto Duck Ragu, Served with Sautéed White asparagus

香ばしくポワレした甘鯛 ナージュ仕立て 京の海とシトラスの香りで
Crispy Tilefish Poêle in Nage, "Ocean in Kyoto" 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 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 and Foie Gras Poêle, Rossini Style Served with Truffle Sauce

Plus
+¥3,000

特選黒毛和牛フィレ肉とフォワグラのポワレ 季節の茸とクラシックな赤ワインソースで
Specially Selected Japanese *Kuroge Wagyu* Beef Fillet Steak and Foie Gras,
Served with Seasonal Mushrooms and Classic Red Wine Sauce

パン

Bread

アヴァンデセール

Avant Dessert

季節のルバーブのコンポートと苺 美山の牛乳のソルベ 薔薇のアロマで
Rhubarb Compote and Fresh Strawberry, Served with *Miyama* Milk Sorbet

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。 ※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

蟹のエフィロツシエに季節野菜のブランマンジェ キャビア添え 小さなサラダのブーケ仕立て
Shredded Crab with White Asparagus Blancmange, Served with Seasonal Salad and Caviar

黒鮑のソテーと極太グリーンアスパラガスのロティ オランダーズのエスプーマ
Sautéed Black Abalone and Thick Asparagus with Hollandaise Foam

産地直送の魚に帆立貝のムースを包み香ばしくロースト
オマール海老で仕立てたビスカソース トリュフ添え
Roasted Seasonal Fish Stuffed with Scallop Mousse, Served with Homard Lobster Bisque Sauce and Truffle

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とフォワグラのポワレ 季節の茸とクラシックな赤ワインソースで
Specially Selected Japanese *Kuroge Wagyu* Beef Filet Steak and Foie Gras,
Served with Seasonal Mushrooms and Classic Red Wine Sauce

ニュージーランド産コスタルラムを骨付きでロティ 炭火で仕上げ 山椒味噌の香ばしいアクセント
New Zealand Coastal Lamb Grilled to Perfection with Sansho -Pepper *Miso* Coating

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

苺のパルフェ

Strawberry Parfait

プティフル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

季節の野菜に生ハムと Burrata Mousse の菜園仕立て レモン香るバルサミコソースで
Seasonal Fresh Salad with Prosciutto, Served with Burrata Mousse and Balsamic Sauce

¥1,800

オマール海老とアオリ烏賊のミキユイ 紫陽花をイメージして
爽やかな梅の香りのアクセント
Homard Lobster and Bigfin Reef Squid Mie-Cuit, Served with Fresh Salad and Japanese Plum Comport

¥2,800

京都産野菜と京丹波のコシヒカリのポターージュ 玉葱のエキューム
Kyoto Vegetable and *Kyotamba* Rice 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

スパゲッティ 北海道産 花咲蟹の軽いトマトクリームソース
ふわふわのラスパドゥーラチーズ添え
Spaghetti with Hokkaido *Hanasaki* Crab, Tossed with Creamy Tomato Sauce and Raspadura Cheese

¥2,200

生麺のタリアテッレ 京鴨のラグーソース ホワイトアスパラガスのソテー
Flesh Tagliatelle with Kyoto Duck Ragu, Served with Sautéed White asparagus

¥2,800

メインディッシュ

Main Dish

産地直送の魚と帆立貝のポワレ ナージュ仕立て 京の海とシトラスの香りで
Fresh Seasonal Fish and Scallop Poêle in Nage, "Ocean in Kyoto" Style ¥3,500

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 ¥4,800

特選黒毛牛フィレ肉とフォワグラのポワレ 季節の茸とクラシックな赤ワインソースで
Specially Selected Japanese *Kuroge Wagyu* Beef Filet Steak and Foie Gras,
Served with Seasonal Mushrooms and Classic Red Wine Sauce ¥6,900

デザート

Dessert

季節のデザート
Seasonal Desserts ¥1,500

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

カフェ

Café

エスプレッソ
Espresso シングル / Single ¥800

ダブル / Double ¥1,000