

# Menu saveur

～ ムニョ サヴァール ～

¥6,000

万願寺唐辛子のタルタルとブルーテ 柑橘風味のクリーム添え  
Manganji Pepper Tartare and Velouté, Served with Citrus Creamy Sauce

冷製ラタトゥイユのテリーヌ仕立て 野菜のムースと共に  
Chilled Ratatouille Terrine, Served with Vegetable Mousse

フルーツマトの冷製パスタ ミルクファームすぎやまさんのモッツアレラムース  
Chilled Spaghettini with Fruit Tomato Sauce, Topped with Mozzarella Foam

## 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

産地直送のお魚料理 夏野菜のロースト 京都産コシヒカリのリゾット添え  
Fresh Seasonal Fish of the Day Selected by Our Chef and Roasted Summer Vegetables,  
Garnished with Kyoto "Koshihikari" Brand Rice Risotto

国産牛フィレ肉のポワレ 京都産キノコのタルト仕立て 黒オリーブのソース  
Japanese Beef Fillet Steak and Kyoto Mushroom Tart, Served with Black Olive Sauce

Plus  
+¥2,000

国産牛フィレ肉とフォワグラのロッシニニ仕立て  
大黒しめじのグリル トリュフのソース  
Japanese Beef Filet Steak and Foie Gras, Rossini-Style,  
Served with *Daikoku Hon-Shimeji* Mushrooms and Truffle Sauce

## パン

Bread

## 季節のデザート

Dessert 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。 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 étoile

～ ムニュエトワール～

¥8,000

万願寺唐辛子のタルタルとブルーテ 柑橘風味のクリーム添え  
*Manganji Pepper Tartare and Velouté with Citrus Cream*

冷製ラタトゥイユのテリーヌ仕立て 野菜のムースと共に  
*Chilled Ratatouille Terrine, Served with Vegetable Mousse*

こだわり野菜の冷製スープ コンソメのジュレ  
*Chilled Potato Soup "Vichyssoise" with Consommé Gelée*

産地直送のお魚料理 夏野菜のロースト 京都産コシヒカリのリゾット添え  
*Roasted Fresh Seasonal Fish and Summer Vegetables, Garnished with Kyoto "Koshihikari" Brand Rice Risotto*

## 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;

国産牛フィレ肉のポワレ 京都産キノコのタルト仕立て 黒オリーブのソース  
*Japanese Beef Fillet Steak and Kyoto Mushroom Tart, Served with Black Olive Sauce*

Plus  
+¥2,000

国産牛フィレ肉とフォワグラのロッシニニ仕立て  
大黒しめじのグリル トリュフのソース  
*Japanese Beef Filet Steak and Foie Gras, Rossini-Style,  
Served with Daikoku Hon-Shimeji Mushrooms and Truffle Sauce*

## パン

Bread

自家製グリヨットチェリー 濃厚チョコレートムース  
*Hotel made Griotte Cherry, Served with Rich Chocolate Mousse*

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。 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 プレジール ～

¥10,000

万願寺唐辛子のタルタルとブルーテ 柑橘風味のクリーム添え  
*Manganji Pepper Tartare and Velouté, Served with Citrus Creamy Sauce*

冷製ラタトゥイユのテリーヌ仕立て 野菜のムースと共に  
*Chilled Ratatouille Terrine, Served with Vegetable Mousse*

フルーツマトの冷製パスタ ミルクファームすぎやまさんのモッツアレラムース  
*Chilled Spaghettini with Fruit Tomato Sauce, Topped with Mozzarella Foam*

オマール海老のポワレ アメリケーヌソース 夏野菜のロースト 京都産コシヒカリのリゾット添え  
*Homard Lobstar Poêle and Summer Vegetables, Garnished with Kyoto "Koshihikari" Brand Rice Risotto*

## 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ロッシェニ仕立て 大黒しめじのグリル トリュフのソース  
*Japanese Beef Filet Steak and Foie Gras, Rossini-Style, Served with Daikoku Hon-Shimeji Mushrooms and Truffle Sauce*

Plus  
+¥3,000

和牛フィレ肉とフォワグラのロッシェニ仕立て ソースペリゲー  
*Japanese Kuroge Wagyu Beef Fillet Steak and Foie Gras, Rossini-Style, Served with Sauce Périgueux*

## パン

Bread

ルッコラのソルベ バルサミコ

*Rucola Sorbet with balsamic*

自家製グリヨットチェリー 濃厚チョコレートムース  
*Hotel made Griotte Cherry, Served with Rich Chocolate Mousse*

プチフール 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

万願寺唐辛子のタルタルとブルーテ 柑橘風味のクリーム添え  
*Manganji Pepper Tartare and Velouté, Served with Citrus Creamy Sauce*

冷製ラタトゥイユのテリーヌ仕立て 野菜のムースと共に  
*Chilled Ratatouille Terrine, Served with Vegetable Mousse*

キャビアのクネル 軽い燻製の仕立て  
*Smoky Caviar Quenelle with Chilled Potato Soup "Vichyssoise"*

オマール海老のポワレ アメリカンソース 夏野菜のロースト 京都産コシヒカリのリゾット添え  
*Homard Lobstar Poêle and Summer Vegetables, Garnished with Kyoto "Koshihikari" Brand Rice Risotto*

特選黒毛和牛フィレ肉とフォワグラのロッシェニ仕立て ソースペリゲー  
*Specially Selected Japanese Kuroge Wagyu Beef Fillet Steak and Foie Gras, Rossini-Style, Served with Sauce Périgueux*

メのひとロリゾット たっぶりの雲丹を添えて  
*Risotto with Fresh Sea Urchin*

パン

Bread

ルッコラのソルベ バルサミコ  
*Rucola Sorbet with Balsamic Vinegar*

自家製グリヨットチェリー 濃厚チョコレートガナッシュ  
*Hotel made Griotte Cherry, Served with Rich Chocolate Ganache*

プティフル3品

Petits Fours

コーヒー / 紅茶 / エスプレッソ

Coffee / Tea / Espresso

# A la carte

## 前菜

### Appetizer

---

自家製スモークサーモンのサラダ仕立て  
Hotel made Smoked Salmon with Salad ¥2,000

季節野菜のグリーンサラダ  
Seasonal Fresh Salad ¥2,000

本日の野菜のスープ  
Vegetable Soup of the Day ¥1,200

フロマージュ盛り合わせ  
Assorted Cheese ¥3,000

## パスタ

### Pasta Dish

---

本日のパスタ  
Pasta of the Day ¥2,200

フルーツマトの冷製パスタ ミルクファームすぎやまさんのモッツアレラムース  
Chilled Spaghettini with Fruit Tomato Sauce, Topped with Mozzarella Foam ¥2,200

生タリアッテレ 本日の仕立て  
Fresh Tagliatelle, Recipe of the Day ¥2,800

## メインディッシュ

### Main Dish

---

産地直送のお魚料理 夏野菜のロースト 京都産コシヒカリのリゾット添え  
Fresh Seasonal Fish of the Day Selected by Our Chef and Roasted Summer  
Vegetables, Garnished with Kyoto "Koshihikari" Brand Rice Risotto

¥3,800

国産牛フィレ肉のポワレ 夏野菜のロースト添え ブラックオリーブのソース  
Japanese Beef Fillet Steak and Roasted Summer Vegetables,  
Served with Black Olive Sauce

¥4,500

国産牛フィレ肉とフォワグラのロッシェニ仕立て 夏野菜のロースト添え  
Japanese Beef Fillet and Foie Gras, Rossini Style, Garnished with Roasted Summer Vegetables

¥5,500

和牛フィレ肉とフォワグラのロッシェニ仕立て 夏野菜のロースト添え  
Wagyu Beef Fillet and Foie Gras, Rossini Style, Garnished with Roasted Summer Vegetables

¥6,900

国産黒鮑のステーキ 焦しバターのソースで  
Japanese Abalone Steak with Brown Butter Sauce

¥8,000

## デザート

### Dessert

---

本日のデザート  
Dessert of the Day

¥1,500