

Menu saveur

～ ムニユ サヴール ～

¥6,000

京都のお酒でマリネしたフォワグラの冷製 モンブランに見立てて
Kyoto *Sake* Marinated Foie Gras Terrine

帆立貝のコンフィ フヌイユのピューレとハーブのサラダ
Scallop Confit Served on a Bed of Fennel Puree, Garnished with Fresh Herbal Salad

タリアテッレ ポルチーニ茸とパンチェッタ 軽いクリームパスタ 栗とナッツのアクセント
Tagliatelle with Porcini Mushroom and Pancetta, Served with Creamy Sauce, with a Touch of Chestnut and Nuts

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

スープドポワソン 季節の魚のグリル フヌイユのオイルを添えて
Grilled Seasonal Fish Served on a Bed of Potato Puree and Fish Soup, with a Touch of Fennel Oil

10種のキノコと柔らかく火入れした牛内もも肉のポワレ 焦がしバターのソース タイムの香り
Tender Kyoto *Wagyu* Beef Steak with Seasonal Mushrooms, Served with Brown Butter Sauce

Plus
+¥2,000

国産牛フィレ肉のロッシェニ仕立て 10種のキノコ トリュフのソース
Japanese Beef Filet Steak Rossini-Style and Seasonal Mushrooms,
with a Touch 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

フティフール

※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

～ ムニエトワール ～

¥8,000

京都のお酒でマリネしたフォワグラの冷製 モンブランに見立てて
Kyoto *Sake* Marinated Foie Gras Terrine

帆立貝のコンフィ フヌイユのピューレとハーブのサラダ
Scallop Confit Served on a Bed of Fennel Puree, Garnished with Fresh Herbal Salad

こだわり野菜のスープ 柑橘のクリームを添えて
Vegetable Soup with Citrus Cream

スープドポワソン 季節の魚のグリル フヌイユのオイルを添えて
Grilled Seasonal Fish Served on a Bed of Potato Puree and Fish Soup, with a Touch of Fennel Oil

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;

10種のキノコと柔らかく火入れた牛内もも肉のポワレ 焦がしバターのソース タイムの香り
Tender Kyoto *Wagyu* Beef Steak with Seasonal Mushrooms, Served with Brown Butter Sauce

Plus
+¥2,000

国産牛フィレ肉のロッシェニ仕立て 10種のキノコ トリュフのソース
Japanese Beef Filet Steak Rossini-Style and Seasonal Mushrooms,
with a Touch Truffle Sauce

パン

Bread

美山牛乳と京赤卵を使ったバイクドチーズケーキ 季節のフルーツのコンフィチュール
Baked Cheese Cake with *Miyama* Milk and Kyoto Red Egg, Served with Seasonal Fruits Confiture

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 plaisir

～ ムニョ プレジール ～

¥10,500

京都のお酒でマリネしたフォワグラの冷製 モンブランに見立てて
Kyoto *Sake* Marinated Foie Gras Terrine

帆立貝のコンフィ フヌイユのピューレとハーブのサラダ
Scallop Confit Served on a Bed of Fennel Puree, Garnished with Fresh Herbal Salad

南瓜の自家製ニョッキ ニューージーランド産ラングスティーンのミキュイ ポルチーニのクリーム
Hotel made Pumpkin Gnocchi and New Zealand Langoustine Mi-Cuit, Served with Porcini Mushroom Cream

スープドポワソン 季節の魚のグリル フヌイユのオイルを添えて
Grilled Seasonal Fish Served on a Bed of Potato Puree and Fish Soup, with a Touch of Fennel Oil

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;

10種のキノコと国産牛フィレ肉のポワレ 焦がしバターのソース タイムの香り
Japanese Beef Steak with Seasonal Mushrooms, Served with Brown Butter

Plus
+¥3,000

10種のキノコと特選黒毛和牛フィレ肉のポワレ 焦がしバターのソース タイムの香り
Specially Selected Japanese *Kuroge Wagyu* Beef Steak with Seasonal Mushrooms,
Served with Brown Butter Sauce

パン

Bread

タルトタタンのソルベ シナモンのクリーム
Tarte Tatin Sorbet with Cinnamon Cream

美山牛乳と京赤卵を使ったバイクドチーズケーキ 季節のフルーツのコンフィチュール
Baked Cheese Cake with *Miyama* Milk and Kyoto Red Egg, Served with Seasonal Fruits Confiture

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.

Chef's 京 cuisine

～ シェフズ 京キュイジーヌ ～

Chef's Cuisine of Kyoto

¥15,500

京都のお酒でマリネしたフォワグラの冷製 モンブランに見立てて

Kyoto *Sake* Marinated Foie Gras Terrine

帆立貝のコンフィ フヌイユのピューレとハーブのサラダ

Scallop Confit Served on a Bed of Fennel Puree, Garnished with Fresh Herbal Salad

アワビと松茸のスープ 土瓶蒸し仕立て

Abalone and *Matsutake* Mushroom Soup, Served in a *Dobin* Pot

カナダ産オマール海老のポワレ ブイヤベースソース 香草のオイル

Canadian Homard Lobstar Poêle Served on a Bed of Bouillabaisse Sauce, with a Touch of Herbal Oil

10種のキノコと特選黒毛和牛フィレ肉のポワレ 焦がしバターのソース タイムの香り

Specially Selected Japanese *Kuroge Wagyu* Beef Steak with Seasonal Mushrooms,
Served with Brown Butter Sauce

一口リゾット たっぶりの鱒いくらを添えて

Risotto with Trout Roe

パン

Bread

タルトタタンのソルベ シナモンのクリーム

Tarte Tatin Sorbet with Cinnamon Cream

美山牛乳と京赤卵を使ったバイクドチーズケーキ 季節のフルーツのコンフィチュール

Baked Cheese Cake with *Miyama* Milk and Kyoto Red Egg, Served with Seasonal Fruits Confiture

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。 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.

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

本日のお野菜のスープ
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

タリアテッレ ポルチーニ茸とパンチェッタ 軽いクリームパスタ 栗とナッツのアクセント
Tagliatelle with Porcini Mushroom and Pancetta, Served with Creamy Sauce,
with a Touch of Chestnut and Nuts ¥2,200

メインディッシュ

Main Dish

スープドポワソン 季節の魚のグリル フヌイユのオイルを添えて
Grilled Seasonal Fish Served on a Bed of Potato Puree and Fish Soup,
with a Touch of Fennel Oil ¥3,800

国産牛フィレ肉のポワレ 秋のお野菜のロースト添え
Japanese Beef Fillet Steak and Roasted Seasonal Vegetables ¥4,500

国産牛フィレ肉とフォワグラのロッシェニ仕立て 秋のお野菜のロースト添え
Japanese Beef Fillet and Foie Gras, Rossini Style,
Garnished with Roasted Seasonal Vegetables ¥5,500

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