

Menu saveur

～ ムニョ サヴァール ～

¥6,000

鯖のミキュイ 杉板の香り
Spanish Mackerel Mi-Cuit with Cedar Flavor

京赤卵 レンズ豆のブレゼ マッシュルームのエキューム
Kyoto Red Egg with Braised Lentil beans and Mushroom Form

タリアテッレ 鮫鱈のスープ仕立て 春菊とペコリーノチーズ
Tagliatelle with Monkfish with Garland Chrysanthemum and Pecorino 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

季節のお魚のポワレ 金時人参のデクリネゾン 生ハム添え
Seasonal Fish Poêle and *Kintoki* Carrot Declinaison, Served with Prosciutto

しっとり焼き上げた国産牛フィレ肉 九条葱の組み合わせで
Tender Roasted Japanese Beef Fillet Steak with *Kujo Negi* Leek Puree

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 トリュフのソース
Japanese Beef Filet Steak and Foie Gras, Rossini-Style, Served with 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

鯖のミキュイ 杉板の香り
Spanish Mackerel Mi-Cuit with Cedar Flavor

京赤卵 レンズ豆のブレゼ マッシュルームのエキューム
Kyoto Red Egg with Braised Lentil beans and Mushroom Form

オニオングラタンスープ
Onion Gratin Soup

帆立貝と生ハム 金時人参のデクリネゾン
Scallops, Prosciutto and *Kintoki* Carrot Declinaison

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;

しっとり焼き上げた国産牛フィレ肉 九条葱の組み合わせで
Tender Roasted Japanese Beef Fillet Steak with *Kujo Negi* Leek Puree

Plus
+¥2,000

国産牛フィレ肉とフォワグラのロッシーニ仕立て トリュフのソース
Japanese Beef Filet Steak and Foie Gras, Rossini-Style, Served with Truffle Sauce

パン

Bread

パッションフルーツ香るタルトショコラ 季節のソルベ添え
Chocolate Tart with a Touch of Passion Fruit and Sorbet of the Day

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 plaisir

～ ムニユ プレジュール ～

¥10,500

鯖のミキュイ 杉板の香り
Spanish Mackerel Mi-Cuit with Cedar Flavor

京赤卵 レンズ豆のブレゼ マッシュルームのエキューム
Kyoto Red Egg with Braised Lentil beans and Mushroom Form

タリアテッレ 鮫鱈のスープ仕立て 春菊とペコリーノチーズ
Tagliatelle with Monkfish with Garland Chrysanthemum and Pecorino Cheese

オマール海老のポワレ 金時人参のデクリネゾン
Homard Lobstar Poêle with *Kintoki* Carrot Declinaison

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;

しっとり焼き上げた国産牛フィレ肉 九条葱の組み合わせで
Tender Roasted Japanese Beef Fillet Steak with *Kujo Negi* Leek Puree

特選黒毛和牛フィレ肉 九条葱の組み合わせ 赤ワインソース
Specially Selected Japanese *Kuroge Wagyu* Beef Fillet Steak,
Served with *Kujo Negi* Leek Puree and Red Wine Sauce

Plus
+¥3,000

パン

Bread

柿のコンポート ブランデーの香るクリームと
Persimmon Compote and Cream with a Touch of Brandy

パッションフルーツ香るタルトショコラ 季節のソルベ添え
Chocolate Tart with a Touch of Passion Fruit and Sorbet of the Day

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。
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

鯖のミキュイ 杉板の香り

Spanish Mackerel Mi-Cuit with Cedar Flavor

京赤卵 レンズ豆のブレゼ マッシュルームのエキューム

Kyoto Red Egg with Braised Lentil beans and Mushroom Form

フカヒレの煮込み 香ばしいインカのめざめとコンソメ

Braised Shark's Fin with *Inca-no-Mezame* Potato and Consommé

鮑のステーキ リゾット添え

Abalone Steak Garnished with Risotto

特選黒毛和牛フィレ肉 九条葱の組み合わせ 赤ワインソース

Specially Selected Japanese *Kuroge Wagyu* Beef Fillet Steak,

Served with *Kujo Negi* Leek Puree and Red Wine Sauce

パン

Bread

柿のコンポート ブランデーの香るクリームと

Persimmon Compote and Cream with a Touch of Brandy

パッションフルーツ香るタルトショコラ 季節のソルベ添え

Chocolate Tart with a Touch of Passion Fruit and Sorbet of the Day

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

メインディッシュ

Main Dish

本日のお魚料理 ¥3,800
Fish of the Day

国産牛フィレ肉のポワレ 赤ワインソース ¥4,500
Japanese Beef Fillet Steak Served with Red Wine Sauce

国産牛フィレ肉とフォワグラのロッシェニ仕立て トリュフのソース ¥5,500
Japanese Beef Filet Steak and Foie Gras, Rossini-Style, Served with Truffle Sauce

和牛フィレ肉とフォワグラのロッシェニ仕立て トリュフのソース ¥6,900
Japanese *Wagyu* Beef Filet Steak and Foie Gras, Rossini-Style, Served with Truffle Sauce

鮑のステーキ 本日の仕立て ¥8,000
Abalone Steak, Recipe of the Day

デザート

Dessert

本日のデザート ¥1,500
Dessert of the Day

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.