

Menu saveur

～ ムニユ サヴァール ～

¥6,000

フォワグラと白味噌の最中
Foie Gras Terrine and White *Miso* Filled in Thin Crisp Wafer

季節のお魚とホタルイカのマリネ 野菜のサラダ プティポワのピュレと柑橘のエスプーマ
Marinated Seasonal Fish and Firefly Squid with Green Salad on a Petit Pois Puree and Citrus Foam

小エビとヤリイカの軽いクリームソース 新食感の生パスタ『モッチリーニ』で
Fresh and New Feeling Pasta "Mocchirini" with Shrimp, Spear Squid and Spring Cabbage
Tossed with Light Cream 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;

本日の一品

Main Dish of the Day

季節のお魚のポワレ 山菜のベニエ 桜風味の白ワインソース
Seasonal Fish Poêle Served with Mountain Vegetables Beignets,
Garnished with *Sakura* Cherry Blossom White Wine Sauce

柔らかく火を入れた国産牛フィレ肉 皮付き筍のロースト ソースポワブルヴェール
Tender Sautéed Japanese Beef Fillet and Unhusked Bamboo Shoots Served with Green Pepper Sauce

柔らかく火入れした国産牛フィレ肉のロッシェニ仕立て トリュフのソース

Plus
+¥2,000

Tender Sautéed Japanese Beef Filet Steak and Foie Gras
in 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 plaisir

～ ムニユ プレジュール ～

¥10,500

フォワグラと白味噌の最中

Foie Gras Terrine and White *Miso* Filled in Thin Crisp Wafer

季節のお魚とホタルイカのマリネ 野菜のサラダ プティポワのピュレと柑橘のエスプーマ

Marinated Seasonal Fish and Firefly Squid with Green Salad on a Petit Pois Puree and Citrus Foam

小エビとヤリイカの軽いクリームソース 新食感の生パスタ『モッチリーニ』で

Fresh and New Feeling Pasta "Mocchirini" with Shrimp, Spear Squid and Spring Cabbage

Tossed with Light Cream Sauce

オマール海老のポワレ 山菜のベニエ 桜風味の白ワインソース

Homard Lobstar Poêle Served with Mountain Vegetables Beignets,

Garnished with *Sakura* Cherry Blossam White 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;

柔らかく火を入れた国産牛フィレ肉 皮付き筍のロースト ソースポワブルヴェール

Tender Sautéed Japanese Beef Fillet and Unhusked Bamboo Shoots Served with Green Pepper Sauce

Plus
+¥3,000

特選黒毛和牛フィレ肉 皮付き筍のロースト ソースポワブルヴェール

Specially Selected Japanese *Kuroge Wagyu* Beef Fillet Poêle

and Unhusked Bamboo Shoots Served with Green Pepper Sauce

パン

Bread

ワサビのソルベ 日向夏のジュレ

Wasabi Sorbet with *Hyuganatsu* Citrus Jelly

苺のカクテル ルッコラのソルベ 練乳とバルサミコ

Strawberry Cocktail and Rucola Sorbet Served with Condensed Milk and Balsamic

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 étoile

～ ムニユ エトワール ～

¥8,000

フォワグラと白味噌の最中

Foie Gras Terrine and White *Miso* Filled in Thin Crisp Wafer

季節のお魚とホタルイカのマリネ 野菜のサラダ プティポワのピューレと柑橘のエスプーマ
Marinated Seasonal Fish and Firefly Squid with Green Salad on a Petit Pois Puree and Citrus Foam

本日の野菜のポタージュ

Vegetable Potage Soup of the Day

季節のお魚のポワレ 山菜のベニエ 桜風味の白ワインソース

Seasonal Fish Poêle Served with Mountain Vegetables Beignets,
Garnished with *Sakura* Cherry Blossom White 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;

柔らかく火を入れた国産牛フィレ肉 皮付き筍のロースト ソースポワブルヴェール

Tender Sautéed Japanese Beef Fillet and Unhusked Bamboo Shoots Served with Green Pepper Sauce

Plus
+¥2000

柔らかく火入れした国産牛フィレ肉のロッシェニ仕立て トリュフのソース

Tender Sautéed Japanese Beef Filet Steak and Foie Gras in 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.

Chef's 京 cuisine

～ シェフズ 京キュイジーヌ ～

Chef's Cuisine of Kyoto

¥15,500

キャビア

Caviar

フォワグラと白味噌の最中

Foie Gras Terrine and White *Miso* Filled in Thin Crisp Wafer

季節のお魚とホタルイカのマリネ 野菜のサラダ プティポワのピュレと柑橘のエスプーマ

Marinated Seasonal Fish and Firefly Squid with Green Salad on a Petit Pois Puree and Citrus Foam

鮑 アスパラ トリュフを本日の仕立てで

Abalone, Asparagus and Truffle by Recipe of the Day

オマール海老のポワレ 山菜のベニエ 桜風味の白ワインソース

Homard Lobstar Poêle Served with Mountain Vegetables Beignets,
Garnished with *Sakura* Cherry Blossam White Wine Sauce

特選黒毛和牛フィレ肉 皮付き筍のロースト ソースポワブルヴェール

Specially Selected Japanese *Kuroge Wagyu* Beef Filet Poêle
and Unhusked Bamboo Shoots Served with Green Pepper Sauce

パン

Bread

ワサビのソルベ 日向夏のジュレ

Wasabi Sorbet with *Hyuganatsu* Citrus Jelly

たっぷり苺のカクテル ルッコラのソルベ 練乳とバルサミコ

Strawberry Cocktail and Rucola Sorbet Served with Condensed Milk and Balsamic

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

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

季節のお魚のポワレ 本日の仕立て
Seasonal Fish Poêlé of the Day ¥3,800

国産牛フィレ肉のポワレ お野菜のロースト添え
Japanese Beef Fillet Steak and Roasted 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 野菜のロースト添え
Japanese Beef Filet Steak and Foie Gras, Rossini-Style and Roasted Vegetables ¥5,500

和牛フィレ肉とフォワグラのロッシェニ仕立て お野菜のロースト添え
Japanese *Wagyu* Beef Filet Steak and Foie Gras, Rossini-Style and Roasted 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