

Southern Court Lunch

※お米は国内産を使用しています。We are proud to serve domestically produced rice.
※仕入れ等の都合により、メニュー内容や食材の産地等が変更になる場合がございます。
Menu item(s) and/or its production region may change based on availability.
※写真はイメージです。The photo is for illustrative purpose only
※料金はサービス料10%・税金が含まれた価格となります。Prices shown include tax and a 10% service charge

Cコース

Lunch C

¥3,100

ブフェ
Buffet

仔羊の
ロースト
Main Course

コーヒー
または紅茶
Coffee or Tea

Dコース

Lunch D

¥4,100

ブフェ
Buffet

仔羊の
ロースト
Main Course

デザート
プレート
Dessert

コーヒー
または紅茶
Coffee or Tea



仔羊のロースト
ルッコラとシャンピニオンのサラダを添えて
Roasted lamb with Rucola and Mushroom Salad

ランチDコースの食後は デザートプレートで大満足！！

- * 洋梨のムース 紅茶のジュレ
- * プリン カラメルソース添え
- * 黒胡麻のフィナンシェ
- * ナッツのパウンドケーキ
- * プレーンシフォンケーキ
- * 青リンゴのギモーヴ
- * 葡萄のソルベ
- * 栗のスイーツカクテル

Pear Mousse with Tea Jelly / Custard Pudding with Caramel Sauce / Black Sesame Financier / Nut Pound Cake / Plain Chiffon Cake / Green Apple Guimauve / Grape Sorbet / Chestnut Shake

※仕入れ等の都合により、メニュー内容や食材の産地等が変更になる場合がございます。

Menu item(s) and/or its production region may change based on availability.

※写真はすべてイメージです。The photo is for illustrative purpose only.



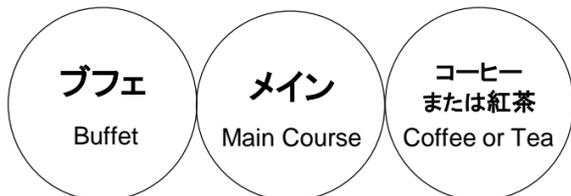
Half Buffet Lunch

京都の野菜やスーパーフードが並ぶヘルシー志向のブフェ

Aコース

Lunch A

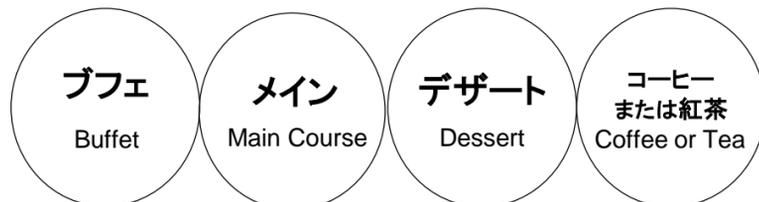
¥2,500



Bコース

Lunch B

¥3,000



メインディッシュを下記より1品お選びください

Please choose one from the below



瀬戸内産鰻のベニエ
秋茄子のラビゴットソース 紫蘇の香り

Pike Conger Eel Beignet and Autumn Eggplant Ravigote Sauce, with a Touch of *Shiso* Perilla



バベツステーキ
玉葱と赤ワインのコンディマン

Flank Steak, Served with Onion and Red Wine Condiments



洋梨のムースと紅茶のジュレ
葡萄のソルベ添え

Pear Mousse with tea Jelly,
Served with Grape Sorbet

口当り滑らかな洋梨のムースに豊かな風味の紅茶のジュレ、優しい口どけの葡萄ソルベの味わいをお楽しみください。

※写真はすべてイメージです。The photo is for illustrative purpose only.

※料金はサービス料10%・税金が含まれた価格となります。Prices shown include tax and a 10% service charge