

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

牛フィレ肉
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

牛フィレ肉
Main Course

デザート
プレート
Dessert

コーヒー
または紅茶
Coffee or Tea



牛フィレ肉と冬野菜のポトフ仕立て
北海道産のいくらを添えて

Beef Fillet and Winter Vegetable Pot-Au-Feu with
Salmon Roe From *Hokkaido*



ランチDコースの食後は
デザートプレートで大満足！！

- * 苺のムース 苺のジュレ
- * プリン カaramelソース添え
- * チョコレートのフィナンシェ
- * 金柑のパウンドケーキ
- * 抹茶のシフォンケーキ
- * フランボワーズのギモーヴ
- * ゆずのシャーベット
- * 苺のスイーツカクテル

Strawberry Mousse /
Custard Pudding with Caramel Sauce /
Chocolate Financier / Kumquat Pound Cake /
Matcha Green Tea Chiffon Cake /
Raspberry Guimauve / Yuzu Citrus Sorbet /
Sweet Strawberry Cocktail

※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.



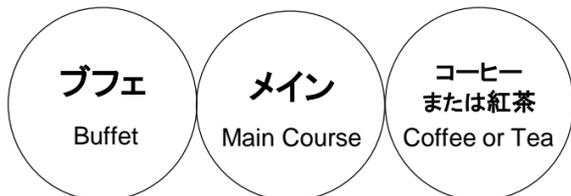
Half Buffet Lunch

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

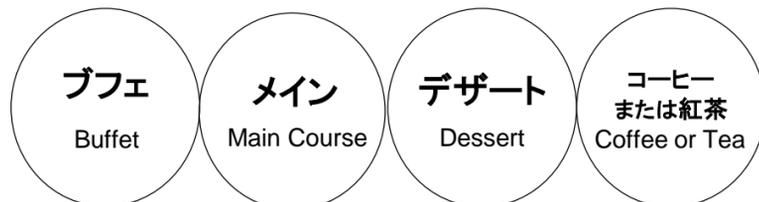
¥2,500



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 as a main dish.



本日のお魚と帆立貝のカルタファタ包み
あさりと昆布の出汁のスープ仕立て

Fish of the Day and Scallops with Clam and
Konbu Seaweed Stock, Wrapped in Carta Fata



牛肉の赤ワイン煮込み
冬の野菜を添えて

Red Wine-Stewed Beef with Winter Vegetables



苺のムースとゆずのシャーベット

Strawberry Mousse and
Yuzu Citrus Sorbet

口当り滑らかな苺のムースに豊かな風味の
苺のジュレ、優しい口どけのゆずソルベの
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