

Menu mignon

～ ムニョ ミニョン ～

¥5,500

京丹波高原豚と秋の実りのパテ 様々な仕立てた季節の野菜 ～サラダグルマン～
Kyo-Tamba Kogen Pork Pate in Autumn Style with Seasonal Vegetables — Salad Gourmet

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;

国産牛ロース 炭火焼き 秋の味覚のフリカッセ添え 無花果と赤ワイン香るソースで
Charcoal-Grilled Japanese Beef Sirloin and Autumn Specialty Fricassée with Fragrant Fig and Red Wine

本日の一品

Main Dish of the Day

Plus
+¥3,000

特選黒毛和牛フィレ肉とフォワグラのロッシェニスタイル
秋のトリュフの香りで

Specially Selected Japanese *Kuroge Wagyu* Beef Filet and Foie Gras with a Touch of Truffle,
Autumn Rossini-Style

パン

Bread

本日のデザート

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

ソムリエおすすめのグラスワイン

2種付き

Food and Wine Pairings

+¥3,000

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 saveur +

～ ムニユ サヴァール プリュス ～

¥7,000

京丹波高原豚と秋の実りのパテ 様々な仕立てた季節の野菜 ～サラダグルマン～
Kyo-Tamba Kogen Pork Pate in Autumn Style with Seasonal Vegetables — Salad Gourmet

京都産野菜のポタージュ オリーブオイルのエキューム
Kyoto Vegetable Potage Soup with Olive Oil Foam

季節の魚のポワレと秋茄子のフォンダン 京都産コシヒカリのテュイル ブールブランソース
Seasonal Fish Poele and Autumn Eggplant Fondant with Kyoto "Koshihikari" Brand Rice Tuile
and Beurre Blanc 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;

国産牛ロース 炭火焼き 秋の味覚のフリカッセ添え 無花果と赤ワイン香るソースで
Charcoal-Grilled Japanese Beef Sirloin and Autumn Specialty Fricassée with Fragrant Fig and Red Wine Sauce

本日の一品

Main Dish of the Day

Plus
+¥3,000

特選黒毛和牛フィレ肉とフォワグラのロッシェニスタイル
秋のトリュフの香りで

Specially Selected Japanese Kuroge Wagyu Beef Filet and Foie Gras with a Touch of Truffle,
Autumn Rossini-Style

パン

Bread

本日のデザート

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

ソムリエおすすめのグラスワイン

2種付き

Food and Wine Pairings

+¥3,000

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。 ※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.

Menu plaisir

～ ムニユ プレジール ～

¥10,000

京 アミューズ 3品
Amuse Bouche

京丹後の梨と帆立貝のタルティーヌ 小蕪とキャビアを添えて
Kyo-Tango Pear and Scallop Tartine Served with Small Turnip and Caviar

オマール海老のトルテッリ 季節の焼松茸と柚子香るブイヨン
Homard Lobster Tortelli with Matsutake Mushrooms in Yuzu Citron Bouillon Sauce

季節の魚 栗と胡桃のヴィエノワーズ 京都 丹波ワインのスパークリングのクリームソースで
Seasonal Fish with Chestnut and Walnut Viennois Served in a Kyoto Tamba Creamy Sparkling 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;

国産牛ロース 炭火焼き 秋の味覚のフリカッセ添え 無花果と赤ワイン香るソースで
Charcoal-Grilled Japanese Beef Sirloin and Autumn Specialty Fricassée with Fragrant Fig and Red Wine Sauce

Plus
+¥3,000

特選黒毛和牛フィレ肉とフォワグラのロッシーニスタイル 秋のトリュフの香りで
*Specially Selected Japanese Kuroge Wagyu Beef Filet and Foie Gras with a Touch of Truffle,
Autumn Rossini-Style*

パン
Bread

アヴァンデセール
Avant Dessert

本日のデザート
Dessert of the Day

プティフール
Petits Fours

コーヒー / 紅茶 / エスプレッソ
Coffee / Tea / Espresso

ソムリエおすすめのグラスワイン
3種付き

Food and Wine Pairings
+¥4,500

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 magnifique

～ ムニユ マニフィック ～

¥15,000

京 アミューズ 3品
Amuse Bouche

京丹後の梨と帆立貝のタルティーヌ 小蕪とキャビアを添えて
Kyo-Tango Pear and Scallop Tartine Served with Small Turnip and Caviar

鮑と焼松茸のデュエット カルタファタ仕立て
Sauted Abalone and Matsutake Mushroom Duet in Carta Fata

オマール海老のロティと秋の野菜のフリカッセ ビスクソース
Roasted Homard Lobster and Autumn Vegetable Fricassée in Bisque Sauce

特選黒毛和牛フィレ肉とフォワグラのロッシーニスタイル 秋のトリュフの香りで
Specially Selected Japanese Kuroge Wagyu Beef Filet and Foie Gras with a Touch of Truffle, Autumn Rossini-Style

パン
Bread

アヴァンデセール または フロマーージュ
Your choice of "Avant Dessert of the Day" or "Assorted Cheese"

本日のデセール
Dessert of the Day

プティフル
Petits Fours

コーヒー / 紅茶 / エスプレッソ
Coffee / Tea / Espresso

ソムリエおすすめのグラスワイン
3種付き
Food and Wine Pairings
+¥7,500

フロマー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

¥20,000

おこしやす ～ シェフからのご挨拶 3品 ～

"Okoshiyasu" Welcome : Amuse Bouche

京の旬とキャビア ～ 冷製オードブル ～

"Kyoto in Season" Caviar: Chilled Appetizers

京湯葉と松茸 鮑 ～ 温製オードブル ～

Kyo-Yuba (Soy Milk Skin), Matsutake Mushroom and Abalone: Hot Appetizers

京の香りと活伊勢海老 ～ 魚料理 ～

"Aroma of Kyoto" Fresh Ise-Ebi Lobster: Fish of the Day

京都 北山杉と黒毛和牛 ～ 肉料理 ～

Kyoto "Kitayama Cedar" Kuroge Wagyu Beef: Meat of the Day

京焼 炎の芸術 ～ 焼料理 ～

Kyo-Yaki "Art of Flame": Finale Dish

京都三味 ～ パン ～

Taste of Kyoto : Bread

京の恵 ～ アヴァンデセール ～

Grace of Kyoto : Avant Dessert

京の実り ～ デセール ～

Harvest of Kyoto: Dessert

京都五味 ～ プティフル ～

Five Flavors of Kyoto : Petit Fours

コーヒー / 紅茶 / エスプレッソ

Coffee / Tea / Espresso

ソムリエおすすめの

グラスワイン 4種付き

Food and Wine Pairings

+¥10,000

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.

A la carte

前菜

Appetizer

京丹波高原豚と秋の実りのパテ 様々な仕立てた季節の野菜
～サラダグルマン～

Kyo-Tamba Kogen Pork Pate in Autumn Style with Seasonal Vegetables — Salad Gourmet

¥1,800

京丹後の梨と帆立貝のタルティーヌ 小蕪とキャビアを添えて

Kyo-Tango Pear and Scallop Tartine Served with Small Turnip and Caviar

¥2,500

本日の季節野菜のポタージュ

Seasonal Vegetable Pottage 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

本日のおすすめパスタ

Pasta of the Day

¥2,200

スパゲッティ 松茸と季節の茸 海老の軽いオイルソース 柚子の香りで

Spaghetti with *Matsutake* Mushroom, Seasonal Mushrooms, Shrimp

Tossed with Light Oil Sauce, with a Touch of *Yuzu* Citron

¥2,800

メインディッシュ

Main Dish

季節の魚のポワレと秋茄子のフォンダン 京都産コシヒカリのチュイル
ブルブランソース ¥3,200

Seasonal Fish Poêle and Autumn Eggplant Fondant
with Kyoto "Koshihikari" Brand Rice Tuile and Beurre Blanc Sauce

国産牛ロース 炭火焼き 秋の味覚のフリカッセ添え
無花果と赤ワイン香るソースで ¥4,200

Charcoal-Grilled Japanese Beef Sirloin and Autumn Specialty Fricassée
with Fragrant Fig and Red Wine Sauce

特選黒毛和牛フィレ肉とフォワグラのロッシーニスタイル
秋のトリュフの香りで ¥6,900

Specially Selected Japanese *Kuroge Wagyu* Beef Filet and Foie Gras
with a Touch of Truffle, Autumn Rossini-Style

デザート

Dessert

本日のおすすめデザート ¥1,500
Dessert of the Day

洋梨のヴァシュラン仕立て ¥1,500
Pear Vacherin

カフェ

Café

エスプレッソ シングル / Single ¥800
Espresso

ダブル / Double ¥1,000