



Menu soleil

ムニユ ソレイユ

太陽

¥20,500

ごあいさつの一品

Amuse Bouche

京都産干し芋のヴェルーテ フォワグラのポワレ ペリグーソース
Dried *Kyoto* Sweet Potato Velouté and Foie Gras Poêle Served with Sauce Périgieux

柔らかく蒸した鮑のソテー
春の野菜のラグー ペコリーノチーズとハーブのソース
Tender Abalone Sauté with Spring Vegetables Ragu and Pecorino Cheese Herb Sauce

オマール海老と本日のお魚 白ワインソース
Homard Lobstar and Fish with White Wine Sauce

特選黒毛和牛フィレ肉のロティ 季節の焼き野菜 北山杉の器で
Roasted Specially Selected Japanese *Kuroge Wagyu* Beef Filet and Seasonal Grilled Vegetables,
Served in *Kitayama* Cedar Plate

杓の一口リゾット
Risotto

パン
Bread

フロマージュブランとハーブのソルベ
京都産苺と宮津オリーブオイル バルサミコ
Fromage Blanc and Herb Sorbet with *Kyoto* Strawberry and *Miyazu* Olive Oil with Balsamic

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.

Menu lune

ムニユ リュンヌ

月

¥15,500

ごあいさつの一品

Amuse Bouche

桜鯛のカルパッチョ 桜のビネグレット 春の仕立てで

Sea Bream Carpaccio with Cherry Blossoms Vinaigrette

筍とアオリイカのアーリオ・オーリオ ルッコラ カラスミのラペ

Aglío Olio with Bamboo shoot, Bigfin Reef Squid and Rucola with a Touch of Dried Mullet Roe Rápées

オマール海老と本日のお魚 白ワインソース

Homard Lobstar and Fish with White Wine Sauce

特選黒毛和牛フィレ肉のロティ 季節の焼き野菜 北山杉の器で

Roasted Specially Selected Japanese *Kuroge Wagyu* Beef Filet and Seasonal Grilled Vegetables,

Served in *Kitayama* Cedar Plate

パン

Bread

季節のデザート

Seasonal Desserts

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.

Menu rosée

ムニユ ロゼ

雫

¥13,500

ごあいさつの一品

Amuse Bouche

桜鯛のカルパッチョ 桜のビネグレット 春の仕立てで

Sea Bream Carpaccio with Cherry Blossoms Vinaigrette

筍とアオリイカのアーリオ・オーリオ ルッコラ カラスミのラペ

Aglio Olio with Bamboo shoot, Bigfin Reef Squid and Rucola with a Touch of Dried Mullet Roe Râpées

露の臺のバーニャカウダソース オマール海老のポワレ 春キャベツ

Homard Lobstar Poêle and Spring Cabbage with Japanese Butterbur Bagna Càuda 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;

牛フィレ肉のポワレ キノコのデュクセル

新玉葱のスービーズとグリュイエールチーズのオルロフ風

Roasted Beef Fillet and Mushroom Paste with Seasonal Onion and Gruyère Cheese Orloff-Style

Plus
+¥3,000

特選黒毛和牛フィレ肉のロティ 季節の焼き野菜 北山杉の器で

Roasted Specially Selected Japanese *Kuroge Wagyu* Beef Fillet and Seasonal Grilled Vegetables,

Served in *Kitayama* Cedar Plate

パン

Bread

季節のデザート

Seasonal Desserts

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.

Menu fontaine

ムニューフォンテーヌ

泉

¥10,500

ごあいさつの一品

Amuse Bouche

桜鯛のカルパッチョ 桜のビネグレット 春の仕立てで

Sea Bream Carpaccio with Cherry Blossoms Vinaigrette

筍とアオリイカのアーリオ・オーリオ ルッコラ カラスミのラペ

Agljo Olio with Bamboo shoot, Bigfin Reef Squid and Rucola with a Touch of Dried Mullet Roe Râpées

露の臺のバーニャカウダソース 本日のお魚 春キャベツ

Fish Poêle of the Day and Spring Cabbage with Japanese Butterbur Bagna Càuda 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;

牛フィレ肉のポワレ キノコのデュクセル

新玉葱のスービーズとグリュイエールチーズのオルロフ風

Roasted Beef Fillet and Mushroom Paste with Seasonal Onion and Gruyère Cheese Orloff-Style

特選黒毛和牛フィレ肉のロティ 季節の焼き野菜 北山杉の器で

Roasted Specially Selected Japanese *Kuroge Wagyu* Beef Fillet and Seasonal Grilled Vegetables,

Served in *Kitayama* Cedar Plate

Plus
+¥3,000

パン

Bread

季節のデザート

Seasonal Desserts

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.

Menu vent

ムニユ ヴォン

風

¥8,000

ごあいさつの一品

Amuse Bouche

桜鯛のカルパッチョ 桜のビネグレット 春の仕立てで

Sea Bream Carpaccio with Cherry Blossoms Vinaigrette

筍とアオリイカのアーリオ・オーリオ ルッコラ カラスミのラペ

Aglio Olio with Bamboo shoot, Bigfin Reef Squid and Rucola with a Touch of Dried Mullet Roe Râpées

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;

露の臺のバーニャカウダソース 本日のお魚 春キャベツ

Fish Poêle of the Day and Spring Cabbage with Japanese Butterbur Bagna Càuda Sauce

牛フィレ肉のポワレ キノコのデュクセル

新玉葱のスービーズとグリュイエールチーズのオルロフ風

Roasted Beef Fillet and Mushroom Paste with Seasonal Onion and Gruyère Cheese Orloff-Style

特選黒毛和牛フィレ肉のロティ 季節の焼き野菜 北山杉の器で

Roasted Specially Selected Japanese *Kuroge Wagyu* Beef Fillet and Seasonal Grilled Vegetables,

Served in *Kitayama* Cedar Plate

Plus
+¥3,000

パン

Bread

季節のデザート

Seasonal Desserts

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.