

さざんか
山茶花
12,000 YEN

APPETIZER
冷製前菜 ー食前のお愉しみー

SEASONAL FISH FROM NANKI-SHIRAHAMA WITH TURNIP
- STEAMED IN CARTA FATA WRAP -

南紀白浜より季節の魚、蕪蒸し ーカルタファタ包み 銀鮎ー

MIXED SALAD -JAPANESE DRESSING OF ONION FROM AWAJISHIMA-
彩りサラダ ー淡路島産玉葱の和風ドレッシングー

5 KINDS OF GRILLED SEASONAL VEGETABLES - MISO SAUCE -
季節の焼き野菜 五種 ー肉味噌ソース添えー

KYOTO KUROGE WAGYU BEEF SIRLOIN 120 g
- WASABI, GARLIC, MARINATED SEASONAL VEGETABLES, 4 KINDS OF SALT -
京都産黒毛和牛サーロイン 120g
ー静岡産本山葵と青森産大蒜 季節野菜のマリネ 四種の塩ー

TRADITIONAL KETTLE COOKED GARLIC RICE -SOUP, PICKLES-
OR TRADITIONAL KETTLE COOKED SEAFOOD RICE -SOUP, PICKLES-
釜炊き御飯のガーリックライス ー汁椀、香の物ー
または シーフード釜飯 ー汁椀、香の物ー

DESSERT, COFFEE OR TEA
水菓子、コーヒー または 紅茶

すいせん
水仙
20,000 YEN

APPETIZER
冷製前菜

SEASONAL FISH FROM NANKI-SHIRAHAMA WITH TURNIP
-STEAMED IN CARTA FATA WRAP-

南紀白浜より季節の魚、蕪蒸し ーカルタファタ包み 銀鮎ー

PRAWN, COD MILT -YUZU MISO SAUCE-
活け車海老、鱈雲子 ー柚子味噌ソースー

FRESH ABALONE, SEASONAL KYOTO VEGETABLES - WASABI FLAVORED CREAM SAUCE -
活け鮑 冬の京野菜 ー山葵風味のクリームソースー

MIXED SALAD -JAPANESE DRESSING OF ONION FROM AWAJISHIMA-
彩りサラダ ー淡路島産玉葱の和風ドレッシングー

5 KINDS OF GRILLED SEASONAL VEGETABLES - MISO SAUCE -
季節の焼き野菜 五種 ー肉味噌ソース添えー

KYOTO KUROGE WAGYU BEEF SIRLOIN 100g
- WASABI, GARLIC, MARINATED SEASONAL VEGETABLES, 4 KINDS OF SALT -
京都産黒毛和牛サーロイン 100g ー静岡産本山葵と青森産大蒜 季節野菜のマリネ 四種の塩ー

TRADITIONAL KETTLE COOKED GARLIC RICE -SOUP, PICKLES-
OR TRADITIONAL KETTLE COOKED SEAFOOD RICE -SOUP, PICKLES-
釜炊き御飯のガーリックライス ー汁椀、香の物ー
または シーフード釜飯 ー汁椀、香の物ー

DESSERT, COFFEE OR TEA
水菓子、コーヒー または 紅茶

はな
華

26,000 YEN

APPETIZER

冷製前菜

SEASONAL FISH FROM NANKI-SHIRAHAMA WITH TURNIP -STEAMED IN CARTA FATA WRAP-
南紀白浜より季節の魚、蕪蒸し -カルタファタ包み 銀鮎-

COD MILT -YUZU MISO SAUCE-

鱈雲子 -柚子味噌ソース-

FRESH ABALONE, SEASONAL KYOTO VEGETABLES - WASABI FLAVORED CREAM SAUCE -

活け鮑 冬の京野菜 -山葵風味のクリームソース-

LOBSTER < HALF CUT > - CAVIAR HERB TARTAR SAUCE -

活けオマール海老 < 半身 > -キャビア 香草タルタルソース-

MIXED SALAD -JAPANESE DRESSING OF ONION FROM AWAJISHIMA-

彩りサラダ -淡路島産玉葱の和風ドレッシング-

5 KINDS OF GRILLED SEASONAL VEGETABLES - MISO SAUCE -

季節の焼き野菜 五種 -肉味噌ソース添え-

KYOTO KUROGE WAGYU BEEF SIRLOIN 100g

OR KYOTO KUROGE WAGYU BEEF FILLET 80g

- WASABI, GARLIC, MARINATED SEASONAL VEGETABLES, 4 KINDS OF SALT -

京都黒毛和牛サーロイン 100g または 京都産黒毛和牛フィレ 80g

- 静岡産本山葵と青森産大蒜 季節野菜のマリネ 4種の塩-

TRADITIONAL KETTLE COOKED GARLIC RICE -SOUP, PICKLES-
OR TRADITIONAL KETTLE COOKED SEAFOOD RICE -SOUP, PICKLES-

釜炊き御飯のガーリックライス -汁椀、香の物-

または シーフード釜飯 -汁椀、香の物-

DESSERT, COFFEE OR TEA

水菓子、コーヒー または 紅茶

A LA CARTE

APPETIZER

先付け

800 YEN

BLACK PORK LOIN

黒豚ロース 150g

3,800 YEN

APPETIZER PLATTER

前菜三種盛り合わせ

2,000 YEN

FOIE GRAS

フォアグラ 80g

4,400 YEN

MIXED SALAD -SMALL-

彩りサラダ 一小

600 YEN

KYOTO KUROGE WAGYU BEEF

SIRLOIN 100g

京都産黒毛和牛サーロイン 100g

10,000 YEN

MIXED SALAD -LARGE-

彩りサラダ 一大

1,200 YEN

KYOTO KUROGE WAGYU BEEF

FILLET 100g

京都産黒毛和牛フィレ 100g

12,000 YEN

SNAPPER 80g

真鯛 80g

2,200 YEN

SCALLOP

帆立貝柱

1,800 YEN

5 KINDS OF GRILLED

SEASONAL VEGETABLES

季節の焼き野菜 五種

1,200 YEN

PRAWN 40g

活け車海老 40g

2,600 YEN

GRILLED CHEESE

焼チーズ

2,600 YEN

LOBSTER 500g

活けオマール 500g

8,000 YEN

GARLIC RICE -SOUP, PICKLES-

ガーリックライス 一椀、香の物-

1,200 YEN

ABALONE 100g

活け鮑 100g

7,200 YEN

RICE -SOUP, PICKLES-

御飯 一椀、香の物-

800 YEN

ABALONE 200g

活け鮑 200g

13,000 YEN

FRUITS AND SHERBET

フルーツとシャーベット

1,200 YEN

SEAFOOD PLATTER

-PRAWNS, SNAPPER, SCALLOP-

海鮮三種盛り合わせ 一活け車海老、真鯛、帆立貝柱一

4,500 YEN

ALL PRICES ARE SUBJECT TO 10% SERVICE CHARGE AND CONSUMPTION TAX.
TO THE GUESTS WHO HAVE SOME ALLERGY TO SPECIFIC FOOD OR INGREDIENTS, PLEASE INFORM US THE DETAIL WHEN ORDERING.
PLEASE BE ADVISED THAT OCCASIONALLY MENU ITEMS CHANGE BASED ON AVAILABILITY ON THE MARKET.
表記料金に別途、サービス料 (10%) および消費税を加算させていただきます。 特定の食品・食材にアレルギーをお持ちの場合、ご注文の際スタッフにお知らせください。
仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。