



FEATURED, SPRING

17:30-22:00 (L.O. 21:30)

ENTREE

Citrus and saffron marinated itoyori golden threadfin and
hamaguri clam escabeche on wakame salad and spring vegetables

柑橘とサフランマリネしたイトヨリ鯛とハマグリのエスカベッシュ
若布サラダ 春野菜添え

SOUP

Seasonal soup

季節のスープ

CHOICE OF MAIN

120g A3 Wagyu rump steak on spring green flower (nanohana) and
spring shitake mushroom polenta cake with miso jus

国産和牛 120g ランプステーキ
菜の花、春椎茸のポレンタケーキ 味噌ジュ添え

(Or)

100g A4 Kyoto wagyu rib eye (+ ¥4,800)

【京の肉】リブアイステーキ100g
菜の花、春椎茸のポレンタケーキ 味噌ジュ添え

(Or)

Panfried red snapper on bamboo shoots and spinach surrounded
by a light white wine sauce with steamed rice

真鯛のソテー 筍とほうれん草、白ワインソース
白御飯と共に

DESSERT

Sakura and matcha tiramisu

桜と抹茶のティラミス

4 COURSE

4 品コースメニュー

4 Course ~ ¥ 7,200

4 Course ~ Kyoto Wagyu ~ ¥ 12,000

4コースメニュー ¥7,200

4コース京の肉メニュー ¥12,000

