



FEATURED, SPRING

11:30-14:30 (L.O. 14:00) / 17:30-22:00 (L.O. 21:30)



4 COURSE 4品コースメニュー

ENTREE エントリー

Soramame Flan with Sprout Salad, Grated Pecorino, and Balsamic Glaze
ソラマメのフラン スプラウトサラダ、ペコリーノチーズ、バルサミコグレイズ添え

SOUP スープ

New Onion Soup with Sakura Ebi Flavoured Oil
新玉ねぎのスープ 桜えび香味オイル

DESSERT デザート

Loquat Custard Tart with Sakura Yoghurt Cream
びわのカスタードタルト 桜ヨーグルトクリーム添え

CHOICE OF MAIN メインの選択

Pork Loin Steak (140g)

served with Grilled Asparagus, Nanohana, Kuro Shichimi Smashed Potatoes,
and a Strawberry Flavoured Jus, Finished with Crushed Hazelnut

ポークロインステーキ (140g)

アスパラガス、菜の花、黒七味風味のスマッシュポテト、 苺と味醂と赤ワインのジュ、ヘーゼルナッツ仕上げ

Or

Seared Sea Bream

with Spring Cabbage and Bamboo Shoot, Asari Clams,
Saikyo-Miso Cream, and Crisp Yuba, Finished with Sakura Salt

真鯛のソテー

春キャベツと筍、浅利の西京味噌クリームブレゼ 湯葉チップと桜の花の塩漬け仕立て

Or

120g A3 Grilled Wagyu Sirloin served with Grilled Asparagus, Nanohana, Kuro Shichimi
Smashed Potatoes, and a Strawberry Flavoured Jus, finished with Crushed Hazelnut

和牛サーロインのグリル 120g

アスパラガス、菜の花、黒七味風味のスマッシュポテト、 苺と味醂と赤ワインのジュ、ヘーゼルナッツ仕上げ

Or

100g A4 Grilled Kyoto Wagyu Sirloin served with Grilled Asparagus, Nanohana, Kuro Shichimi
Smashed Potatoes, and a Strawberry Flavoured Jus, finished with Crushed Hazelnut

京都和牛サーロインのグリル100g

アスパラガス、菜の花、黒七味風味のスマッシュポテト、 苺と味醂と赤ワインのジュ、ヘーゼルナッツ仕上げ

MAIN CHOICE

Pork Loin Steak 140g
(or)

Sea Bream ~ ¥5,500

A3 Wagyu 120g ~ ¥7,200

Kyoto Wagyu ~ ¥11,100

