

LUNCH

11:30-14:30 (L.O. 14:00)

COURSE

SOUP

Seasonal Soup

季節のスープ

MAIN

Chef's Pasta of the Day

シェフ特製本日のパスタ

Or

Kyoto Pork Steak (140g) (+ ¥ 1,500)

Tomato risotto gratin made with Hachidaime Gihe rice,

sautéed summer vegetables and rustic eggplant-miso sauce

京都もち豚のステーキ (140g) 八代目儀兵衛のお米を詰めたトマトのグラタン

夏野菜のソテーと焼きナスと田舎味噌のピュレ

Or

Kujo-Negi-Crusted Ocean Trout with Zucchini-lime cream sauce,

grilled zucchini and grilled polenta (+ ¥ 1,500)

九条ネギのパン粉をまとったオーシャントラウトのロースト

ズッキーニとライムのクリームソース グリルズッキーニとポレンタ添え

DESSERT

Mini Matcha Parfait with DoubleTree Signature Cookie

ミニ抹茶パフェ ダブルツリー・シグネチャー・クッキー添え

DRINK

Coffee or Tea

コーヒーまたは紅茶

TAMBA CHICKEN

THIGH STEAK

with Seasonal Vegetables and Romesco Sauce

丹波鶏のもも肉ステーキ

季節野菜添え ロメスコソース添え

Includes one choice of Coke, Coke Zero, Ginger Ale

ソフトドリンク1杯付き

コカ・コーラ、コカ・コーラ ゼロ、ジンジャーエールの中から

1種類をお選びいただけます

¥ 1,850

Rice ご飯 +300

Seasonal Soup 季節のスープ +450

Bread パン +300

3 COURSE
3 品コースメニュー
¥ 2,600