

# FEATURED, SUMMER

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

Mediterranean Style Octopus Salad

With olives, semi dried tomatoes, and potato served on mizuna  
地中海風タコのサラダ セミドライトマト、オリーブ、じゃがいも 水菜を添えて

### SOUP スープ

Chilled Corn and Yellow Capsicum Soup

冷製とうもろこしと黄パプリカのスープ

### CHOICE OF MAIN メインの選択

Kyoto Pork Steak (140g)

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

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

Or

120g A3 Grilled Wagyu Sirloin served with tomato risotto gratin made with Hachidaime

Gihe rice, sautéed summer vegetables and rustic eggplant - miso sauce

和牛サーロインのグリル 120g

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

100g A4 Grilled Kyoto Wagyu Sirloin served with tomato risotto gratin made with Hachidaime

Gihe rice, sautéed summer vegetables and rustic eggplant - miso sauce

京都和牛サーロインのグリル100g

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

### DESSERT デザート

Mango Cheesecake with mango sauce

マンゴーのレアチーズケーキ マンゴーソース添え

## MAIN CHOICE

Kyoto Pork Steak 140g  
(or)

Ocean Trout ~ ¥ 5,500

A3 Wagyu 120g ~ ¥ 7,200

Kyoto Wagyu ~ ¥ 11,100