



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

Grilled Kyoto Mochi Pork (140g) (+ ¥ 1,500)

Served with Shibazuke beef jus, Grilled Seasonal Vegetables,

Smooth Taro Purée and Kujo Green Onion Oil

京都もち豚のグリルしば漬け香るジャポネソース

夏野菜のソテーと焼きナスと田舎味噌のピュレ

Or

Pan-Seared Sea Bream

With Turnip Pickle & Mild Vinegar salsa,

Served with Crispy Rice Crackers (+ ¥ 1,500)

鯛のポワレ すぐき漬けと千鳥酢の和風ラビゴットソース 香ばしい揚げ煎餅を添えて

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