

FEATURED, SUMMER

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

4 COURSE

4 品コースメニュー

ENTREE エントリー

Fresh Burrata & Kyoto Mizuna Salad
With Colorful Baby Tomatoes and Rich Balsamic Glaze
フレッシュブッラータと京水菜のサラダ
彩りベビートマトと濃厚バルサミコグレーズのアクセント

SOUP スープ

Rich Pumpkin Soup
Accented with Exotic Cumin and Mild Kyoto Rice Vinegar
濃厚かぼちゃのポタージュ エキゾチックなクミンの香りと千鳥酢のまろやかな余韻

CHOICE OF MAIN メインの選択

Grilled Kyoto Mochi Pork (140g) Served with Shibazuke beef jus,
Grilled Seasonal Vegetables, Smooth Taro Puree 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 (140g)
旬野菜のグリル添え 滑らかな里芋のピュレと九条ネギオイル

Or

Pan-Seared Sea Bream

With Turnip Pickle & Mild Vinegar salsa, served with Crispy Rice Crackers
鯛のボワレ 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

Or

120g A3 Japanese Wagyu Sirloin Steak served with Shibazuke beef jus,
Grilled Seasonal Vegetables, Smooth Taro Puree and Kujo Green Onion Oil
和牛サーロインのグリル 120g
旬野菜のグリル添え 滑らかな里芋のピュレと九条ネギオイル

Or

100g A4 Kyoto Wagyu Sirloin served with Shibazuke beef jus,
Grilled Seasonal Vegetables, Smooth Taro Puree and Kujo Green Onion Oil
京都和牛A4サーロインステーキ しば漬け香るジャポネソース 100g
旬野菜のグリル添え 滑らかな里芋のピュレと九条ネギオイル

DESSERT デザート

Rich Uji Matcha Terrine & Wafer
Vanilla Ice Cream Monaka
濃厚宇治抹茶のテリーヌとバニラアイス最中
Served with Sweet Red Bean Yogurt
& Grape Compote
爽やかなあんこヨーグルトと葡萄のコンポートを添

MAIN CHOICE

Kyoto Pork Steak 140g
(or)

Sea Bream ~ ¥ 5,700

A3 Wagyu 120g ~ ¥ 7,500

Kyoto Wagyu ~ ¥ 11,300