

“ Dinner A ”

APERITIF

*

AMUSE

*

WHITE ASPARAGUS & KEGANI & OURSIN

旬のホワイトアスパラガス～毛蟹と雲丹

White asparagus with crab and sea urchin

*

YUBA & CLAM

京湯葉と蛤と筍～木の芽の香り

“Yuba” and clam with soup, fragrance of “Kinome”

*

HOMARD & MANGANJI

オマールブルー～赤万願寺とうがらし

Grilled lobster with “Manganji” pepper sauce

*

WAGYU & TRUFF

和牛ヒレ～フォアグラとトリュフ

Grilled Wagyu pie with sauteed foie gras and truffle sauce

*

FROMAGE

国産フロマージュ 京都産天然ハチミツ

Cheese with natural honey

*

AVANT-DESSERT

関山・山桜のなめらかクリームとゼリー

Sakura cream and jelly

*

DESSERT

瀬戸内レモンのタルト仕立て

ヘーゼルナッツダックワーズとキャラメルアイスクリーム

“Setouchi” lemon tart with hazelnut dacquoise and caramel ice cream

*

PETIT FOUR / COFFEE or TEA

小菓子 / コーヒー または 紅茶

¥25,000 (¥30,250)