

“ Diner B ”

APERITIF

\*

AMUSE

\*

AWAJI ONION

淡路産玉葱～雲丹とウスイ豆  
*Onion blanc-manger with sea urchin and green soup*

\*

TAIRAGAI & BAMBOO

平貝と筍～酒粕と木の芽の香り  
*Tairagai and bamboo shoots with “Kinome”*

\*

AINAME & CRABE

アイナメ～春キャベツと毛蟹  
*Sautéed “AINAME” with spring cabbage and crab*

\*

AGNEAU

仏産仔羊～季節の野菜  
*Roasted lamb with seasonal vegetables*

\*

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  
*“Kanzan” Sakura cream jelly*

\*

DESSERT

白トリュフ香るクレームブリュレを閉じ込めたチョコレートクリームと季節の果物  
宇治抹茶のアイスクリームを添えて  
*White truffle flavor Creme brulee in chocolate cream with seasonal fruits*

\*

PETIT FOUR / COFFEE or TEA

小菓子 / コーヒー または 紅茶

¥20,000 ( ¥24,200 )