

“ Dinner B ”

APERITIF

*

AMUSE

*

SEKI AJI

関アジとキャビア 香味野菜と赤ジソの香り
Horse mackerel with caviar, pot herb and red perilla

*

CONSOMME, CORN AND FOIE GRAS

トウモロコシとコンソメジュレとフォアグラ
Consomme jelly with corn and foie gras

*

HAMO

鰻と雑穀タブレ 西京味噌ビネグレット
Conger eel with Gokokumai taboule, Saikyo-Miso dressing

*

WAGYU SIRLOIN

浅葱をのせた “あか牛”サーロイン 赤ワインと粒生コショウの香り
Grilled Wagyu with red wine and fresh pepper

*

FROMAGE

国産フロマージュ〜京都亀岡ハチミツ
Cheese with natural honey

*

AVANT-DESSERT

国産レモンクリーム of 冷菓仕立て ミュスカのエスプーマ
Cold lemon cream with Muscat espuma

*

DESSERT

ルバーブとイチゴのコンポート
パッションフルーツのクリームにベリーを添えて
Compote of rhubarb and strawberry

*

PETIT FOUR / COFFEE or TEA

小菓子 / コーヒー または 紅茶

¥20,000 (¥24,200)