

## “ Lunch A ”

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”

\*

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

和牛ロース～ポテトのエスプーマとクレソン

Roast beef and potato espuma with jus de viande and cresson oil

\*

AVANT-DESSERT

パイナップルのタイム風味ガスパッチョ

レッドカラントとはちみつ風味サワークリーム

Pineapple “Gazpacho” of thyme flavor with  
Red currant and honey sour cream

\*

DESSERT

タヒチ産バニラ風味ホワイトチョコレートムースとサクラ香るクレームブリュレ

京都美山牛乳と関山・山桜のジェラート添え

White chocolate mousse with Tahiti vanilla flavor and  
“Sakura” creme brulee with “Sakura” milk gelato

\*

PETIT FOUR / COFFEE or TEA

小菓子 / コーヒー または 紅茶

¥15,000 (¥18,150)

## “ Lunch B ”

### APERITIF

\*

### AMUSE

\*

### TRUITE & VEGETABLE

春野菜とサクラマス～西京味噌クリーム  
Marinated Trout and vegetables, “Saikyo Miso” cream

\*

### FOIE GRAS

フォワグラと人参ケーキ～柑橘のソース  
Sautéed foie gras with carrot cake

\*

### DAURADE

天然真鯛～ライムとハーブ入りブイヨン  
Sautéed “MADAI” with soup

\*

### WAGYU

和牛ロース～ポテトのエスプーマとクレソン  
Roast beef and potato espuma, jus de viande and cresson oil

\*

### AVANT-DESSERT

パイナップルのタイム風味ガスパッチョ  
レッドカラントとはちみつ風味サワークリーム  
Pineapple “Gazpacho” of thyme flavor with  
Red currant and honey sour cream

\*

### DESSERT

旬のフルーツとイチゴのミルフィーユ  
タヒチ産バニラのアイスクリーム添え  
Seasonal fruits and strawberry millefeuille with Tahiti vanilla ice-cream

\*

### PETIT FOUR / COFFEE or TEA

小菓子 / コーヒー または 紅茶

¥12,000 ( ¥14,520 )

ワインペアリング

Wine Pairing

5 種類 / 5 glasses  
¥12,000 ( ¥14,520 )

4 種類 / 4 glasses  
¥10,000 ( ¥12,100 )

## “ Lunch C ”

APERITIF

\*

AMUSE

\*

FOIE GRAS

フォワグラと人参ケーキ～柑橘のソース  
Sautéed foie gras with carrot cake

\*

DAURADE

天然真鯛～ライムとハーブ入りブイヨン  
Sautéed “MADAI” with soup

\*

KYOUTANNBA KURODORI

京丹波黒鶏～スパイス香るココナッツ風味のグリーンソース  
Roasted “Tanba kurodori” with coconut flavor sauce

\*

AVANT-DESSERT

パイナップルのタイム風味ガスパッチョ  
レッドカラントとはちみつ風味サワークリーム  
Pineapple “Gazpacho” of thyme flavor with  
Red currant and honey sour cream

\*

DESSERT

旬のフルーツとイチゴのミルフィーユ  
タヒチ産バニラのアイスクリーム添え  
Seasonal fruits and strawberry millefeuille with Tahiti vanilla ice-cream

\*

PETIT FOUR / COFFEE or TEA

小菓子 / コーヒー または 紅茶

¥8,000 ( ¥9,620 )

メイン料理のアップグレード  
Main dishes could be upgraded

和牛ロース～ポテトのエスプーマとクレソン  
Roast beef and potato espuma, jus de viande and cresson oil

+ ¥2,000 ( ¥2,420 )

( )内はサービス料・消費税を含んだ料金です。  
内容等につきましては変更する場合がございます  
食材によるアレルギーのあるお客様は予めスタッフへお申し付けください  
The prices in parentheses are including consumption tax and service charge.

Items may change without any prior notice.

Should you have any food allergies or special dietary requirements, please notify us beforehand.