

dinner courses

orchidee

オレキデ

15,000

雲丹のキッシュ

sea urchin

カニのシャルロット

Crab Charlotte

ノドグロのミキュイ

NODOGURO mie cuit

白菜とカボチャの温・冷“驚きスープ
Soup of Chinese cabbage and Pumpkin

黒鮑のステーキ

Abalone steak

京都牛フィレ肉のポワレ

Beef of Kyoto

洋梨のソルベとカモミールのゼリー
pear sherbet and Cinnamon jelly

本日のデザート

dessert

geranium

ジェラニウム

12,000

雲丹のキッシュ

sea urchin

カニのシャルロット

Crab Charlotte

ノドグロのミキュイ

NODOGURO mie cuit

白菜とカボチャの温・冷“驚きスープ
Soup of Chinese cabbage and Pumpkin

黒鮑のステーキ

Abalone steak

和牛ベーコンのロースト

Japanese beef bacon

洋梨のソルベとカモミールのゼリー
pear sherbet and Cinnamon jelly

本日のデザート

dessert

コースには、パンとお食後のお飲み物が付きます。
食材の入荷状況により変更になる場合がございます。ご了承ください。
表記の価格に別途消費税8%を頂戴いたします。

The course, bread and dessert, but with our after-dinner drinks.
There is a case to change the ingredients of the shipping status. Please note.
It will be charged separately a consumption tax of 8% to the price of the mark.

dinner courses

villet

ウイエ

9,000

雲丹のキッシュ
sea urchin

カニのシャルロット
Crab Charlotte

白子と菊芋のカプチーノ仕立て
Milt and Jerusalem artichoke

白菜とカボチャの温・冷“驚きスープ”
Soup of Chinese cabbage and Pumpkin

黒鮑のステーキ
Abalone steak

仔牛タンの赤ワイン煮込み
tongue stew

洋梨のソルベとカモミールのゼリー
pear sherbet and Cinnamon jelly

本日のデザート
Dessert

lis

リース

6,000

雲丹のキッシュ
sea urchin

鮮魚のタルタル
Fresh fish tar tar

白子と菊芋のカプチーノ仕立て
Milt and Jerusalem artichoke

白菜とカボチャの温・冷“驚きスープ”
Soup of Chinese cabbage and Pumpkin

寺新地鶏のココット
Chicken

洋梨のソルベとカモミールのゼリー
pear sherbet and Cinnamon jelly

本日のデザート
Dessert

メインディッシュをご変更できます。

国産牛サーロインのロースト (+1,500)

黒毛和牛フィレ肉のポワレ(+2,000)

You can change the main dish.

Beef sirloin (+1,500)

Japanese beef fillet (+2,000)

コースには、パンとお食後のお飲み物が付きます。

食材の入荷状況により変更になる場合がございます。ご了承ください。

表記の価格に別途消費税8%を頂戴いたします。

The course, bread and dessert, but with our after-dinner drinks.

There is a case to change the ingredients of the shipping status. Please note.

It will be charged separately a consumption tax of 8% to the price of the mark.