

ガストロノミック
ガレット
Gastronomic Galette

どらやき

眞・どらやき/ フォアグラたまり醤油漬け/ 季節果実のコンポート

"Amuse Bouche" Dacquoise / Foie Gras Marinated in Tamari Soy Sauce / Seasonal Fruit Compote

箱庭

坂ノ途中 春野菜/ 宮川町 千代豆腐店 極上豆乳

"Hakoniwa" Sakamotoyu Seasonal Vegetables / MIYAGAWA-Cyo Chishiro Premium Soy Milk

そば湯

スープドゥサラザン/ 蕎麦のエキューム

"Soupe de sarassin" Buckwheat Soup/ Soba Foam

ガレット

"Galette"

宮崎がまこう庵のそば粉

MIYAZAKI Gamakō-an Buckwheat

*オマール海老

ホタテ/ 筍/ 山菜

European Lobster

Scallop / Bamboo Shoot / Mountain Vegetables

*牛頬肉

ビーツオレンジ/ 地物野菜

Braised Beef Cheek

Beet Orange / Seasonal Local Vegetables

or

クレープシュゼット

苺/ 黒米/ ルイボス/ マスカルポーネ

"Crêpes Suzette" Strawberry / Black Rice / Rooibos / Mascarpone

茶菓

ミニャルディーズ

"Chaka" Mignardises

※追加料金にて季節の一品をご用意しております。

※ An additional seasonal dish is available at an extra charge.

志び

マグロの刺身とタタキ/ マダガスカル産オシエトラキャビア/ ビーツ (+ ¥3,800)

"Shibi" Bluefin Tuna Sashimi and Tataki / Madagascar Caviar / Beetroot

¥8,500

表記料金には消費税と15%サービス料が含まれております

Prices are inclusive of consumption tax and 15% service charge

オマカセ
Omakase

アミューズ

食前のお楽しみ

"Amuse Bouche" Chef's Surprise Bite

箱庭

坂ノ途中 春野菜/ 宮川町 千代豆腐店 極上豆乳

"Hakoniwa" Sakanotocyu Seasonal Vegetables / MIYAGAWA-Cyo Chishiro Premium Soy Milk

南禅寺ロワイヤル

ホワイトアスパラガス/ 宮川町 千代豆腐

"Nanzenji Royale" White Asparagus / MIYAGAWA-Cyo Chishiro Tofu

うまみ

舞鶴直送鮮魚の笹ヴァプール/ 新生姜/ 桜エビひろうす/ 生海苔

"Umami" Steamed Fresh Fish from MAIZURU, Bamboo Leaf Infusion / Young Ginger / Sakura Shrimp Hirausu / Fresh Nori

スーヴィッド

"Sous-Vide"

※追加の御料金でメインディッシュの変更をさせていただきます。
With an additional charge, you may select an alternative main dish.

*近江鴨胸肉 80g/ 季節野菜

Roasted OHOMI Duck Breast / Seasonal Vegetables

*和牛 フィレ肉 80g/ 季節野菜 (+¥3,500)

Roasted Wagyu Beef Tenderloin/ Seasonal Vegetables

アヴァンデセール

パティシエよりご挨拶

"Avant-Dessert" A Warm Greeting from Our Pastry Chef

クレープシュゼット

苺/ 黒米/ ルイボス/ マスカルポーネ

"Crêpes Suzette" Strawberry / Black Rice / Rooibos / Mascarpone

茶菓

ミニャルディーズ

"Chaka" Mignardises

¥12,000

表記料金には消費税と15%サービス料が含まれております

Prices are inclusive of consumption tax and 15% service charge

カランドリエ
Calendrier

ヌイユ

烏賊/ 自家製からすみ/ ビーフン

"Nouille" Squid / Housemade Bottarga / Rice Vermicelli

箱庭

坂ノ途中 春野菜/ 宮川町 千代豆腐店 極上豆乳

"Hakoniwa" Sakanotocyu Seasonal Vegetables / MIYAGAWA-Cyo Chishiro Premium Soy Milk

志び

マグロの刺身とタタキ/ ビーツ/ 三升漬

"Shibi" Bluefin Tuna *Sashimi* and *Tataki* / Beetroot/ Sansho Soy-Koji Marinade

南禅寺ロワイヤル

ホワイトアスパラガス/ 宮川町 千代豆腐

"Nanzenji Royale" White Asparagus / MIYAGAWA-Cyo Chishiro Tofu

テュリップ

筍/ フォワグラ/ フキノトウ

"Tulipe" Bamboo Shoot / Foie Gras / Butterbur Sprout

うまみ

舞鶴直送鮮魚の笹ヴァプール/ 新生姜/ 桜エビひろうす/ 生海苔

"Umami" Steamed Fresh Fish from MAIZURU, Bamboo Leaf Infusion / Young Ginger / *Sakura* Shrimp *Hirausu* / Fresh *Nori*

スーヴィッド

"Sous-Vide"

※追加の御料金でメインディッシュの変更、チーズのご追加をさせていただきます。

You could change your main dish and add assorted cheese with additional charge.

*近江鴨胸肉 80g/ 季節野菜

Roasted OHOMI Duck Breast / Seasonal Vegetables

or

*和牛 フィレ肉 80g/ 季節野菜 (+¥3,500)

Roasted *Wagyu* Beef Tenderloin / Seasonal Vegetables

酪

チーズの盛り合わせ/ 『フロマージュ ドゥ ミテス』 セレクション (+¥2,000)

"Raku" Cheese Platter – Fromage de Mythese Selection

アヴァンデセール

パティシエよりご挨拶

"Avant-Dessert" A Warm Greeting from Our Pastry Chef

クレープシュゼット

苺/ 黒米/ ルイボス/ マスカルポーネ

"Crêpes Suzette" Strawberry / Black Rice / Rooibos / Mascarpone

茶菓

ミニアルディース

"Chaka" Mignardises

¥20,000

表記料金には消費税と15%サービス料が含まれております

Prices are inclusive of consumption tax and 15% service charge

プリミエール
Première

キャビアスプーン

マダガスカル産オシエトラキャビア
"Caviar Spoon" Madagascar Osietra Caviar

ヌイユ

烏賊/ 自家製からすみ/ ビーフン
"Nouille" Squid / Housemade Bottarga / Rice Vermicelli

箱庭

坂ノ途中 春野菜/ 宮川町 千代豆腐店 極上豆乳
"Hakoniwa" Sakanotocyu Seasonal Vegetables / MIYAGAWA-Cyo Chishiro Premium Soy Milk

志び

マグロの刺身とタタキ/ ビーツ/ 三升漬
"Shibi" Bluefin Tuna Sashimi and Tataki / Beetroot/ Sansho Soy-Koji Marinade

南禅寺ロワイヤル

ホワイトアスパラガス/ 宮川町 千代豆腐
"Nanzenji Royale" White Asparagus / MIYAGAWA-Cyo Chishiro Tofu

テュリップ

筍/ フォワグラ/ フキノトウ
"Tulipe" Bamboo Shoot / Foie Gras / Butterbur Sprout

うまみ

舞鶴直送鮮魚の笹ヴァプール/ 新生姜/ 桜エビひろうす/ 生海苔
"Umami" Steamed Fresh Fish from MAIZURU, Bamboo Leaf Infusion / Young Ginger / Sakura Shrimp Hirausu / Fresh Nori

スーヴィッド

和牛 フィレ肉 80g/ 季節野菜
"Sous-Vide" Roasted Wagyu Beef Tenderloin / Seasonal Vegetables

酪

チーズの盛り合わせ/ 『フロマージュ ドゥ ミテス』 セレクション (+¥2,000)
"Raku" Cheese Platter – Fromage de Mythese Selection

アヴァンデセール

パティシエよりご挨拶
"Avant-Dessert" A Warm Greeting from Our Pastry Chef

クレープシュゼット

苺/ 黒米/ ルイボス/ マスカルポーネ
"Crêpes Suzette" Strawberry / Black Rice / Rooibos / Mascarpone

茶菓

お茶菓子
"Chaka" Mignardises

¥25,000

表記料金には消費税と15%サービス料が含まれております
Prices are inclusive of consumption tax and 15% service charge

ムニユ和牛

Menu **WAGYU**

アミューズ

食前のお楽しみ

"Amuse Bouche" Chef's Surprise Bite

箱庭

坂ノ途中 春野菜/ 宮川町 千代豆腐店 極上豆乳

"Hakoniwa" Sakanotocyu Seasonal Vegetables / MIYAGAWA-Cyo Chishiro Premium Soy Milk

和牛

和牛 フィレ肉 (200g) / 季節野菜

"Wagyu" Roasted *Wagyu* Beef Tenderloin (200g) / Seasonal Vegetables

酪

チーズの盛り合わせ/ 『フロマージュ ドゥ ミテス』 セレクション (+¥2,000)

"Raku" Cheese Platter – Fromage de Mythese Selection

アヴァンデセール

パティシエよりご挨拶

"Avant-Dessert" A Warm Greeting from Our Pastry Chef

クレープシュゼット

苺/ 黒米/ ルイボス/ マスカルポーネ

"Crêpes Suzette" Strawberry / Black Rice / Rooibos / Mascarpone

茶菓

ミニャルディーズ

"Chaka" Mignardises

¥30,000

表記料金には消費税と15%サービス料が含まれております

Prices are inclusive of consumption tax and 15% service charge