

"うまみ"
京ブイヤベース
"Umami"
Kyoto Bouillabaisse

どらやき
鮎/ ピサラディエール
"Dorayaki Panckae" Ayu Sweetfish/ Pissaladière

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

うまみ
京麩/ スーパドポワソン/ ルイユ
"Umami" Kyoto-Style Wheat Gluten / Fish Soup / Rouille

京ブイヤベース
鱧/ 本日の魚介類/ 地物野菜
"Kyoto Bouillabaisse" Hamo Pike Conger / Today's Seafood / Local Vegetables
※オマール海老の半身を追加料金 ¥2,600 にてご用意いたします。
Additional Omi Beef is available at ¥2,600

ヌイユ
そうめん/ 京薬味
"Nouille" Chilled Somen / Yakumi Assorted KYOTO Condiments

翡翠
メロン/ きゅうり/ バニージュ
"Jade" Melon/ Cucumber/ Vanilla

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.

ディアマンノワール
鮑/ クリームコロッケ/ マダガスカル産オシエトラキャビア (+ ¥3,800)
"Diamant Noir" Abalone / Cream Croquette/ Madagascar Caviar

¥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 夏野菜/ 宮川町 千代豆腐店 極上豆乳

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

涼風

ガスパチヨ/ 鰐/ 無花果

"Brise d'été" Gazpacho/ Hamo Pike Conger/ Fig

クロケット

鮑/ クリームコロッケ

"Croquette" Abalone / Cream Croquette

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していただけます。
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

糺の森

ヌガーモンテリマール/ 杏子/ ヒノキ

"Tadasu-no-Mori" Montélimar Nougat/ Apricot/ Hinoki

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

ムニユ サンプル

Menu Simple

マイス

サマートリュフ/ 焼きとうもろこし/ 米粉のシフォンケーキ
"Maïs" Summer truffle/ Grilled corn/ Rice flour chiffon cake

箱庭

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

涼風

ガスパチョ/ 鱧/ 無花果
"Brise d'été" Gazpacho/ Hamo Pike Conger/ Fig

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

糺の森

ヌガーモンテリマール/ 杏子/ ヒノキ
"Tadasu-no-Mori" Montélimar Nougat/ Apricot/ Hinoki

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.

ディアマンノワール

鮑/ クリームコロッケ/ マダガスカル産オシェトラキャビア (+¥3,800)
"Diamant Noir" Abalone / Cream Croquette/ Madagascar Caviar

¥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

マイス

サマートリュフ/ 焼きとうもろこし/ 米粉のシフォンケーキ
"Maïs" Summer truffle/ Grilled corn/ Rice flour chiffon cake

箱庭

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

香魚

鮎/ 胡瓜/ 黒米
"Ayu" Sweetfish/ Cucumber/ Black rice

涼風

ガスパチョ/ 鱧/ 無花果
"Brise d'été" Gazpacho/ Hamo Pike Conger/ Fig

うまみ

丹波黒どり/ トウキビ蒸し/ ソースヴァンジョーヌ
"Umami" Tamba Black Chicken/ Steamed Sweet Corn Cake/ Vin Jaune Sauce

クロケット

鮑/ クリームコロッケ
"Croquette" Abalone / Cream Croquette

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、チーズのご追加をいただけます。
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

糺の森

ヌガーモンテリマール/ 杏子/ ヒノキ
"Tadasu-no-Mori" Montélimar Nougat/ Apricot/ Hinoki

茶菓

ミニアルディーズ
"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

マイス

サマートリュフ/ 焼きとうもろこし/ 米粉のシフォンケーキ
"Maïs" Summer truffle/ Grilled corn/ Rice flour chiffon cake

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

香魚

鮎/ 胡瓜/ 黒米
"Ayu" Sweetfish/ Cucumber/ Black rice

涼風

ガスパチヨ/ 鱧/ 無花果
"Brise d'été" Gazpacho/ *Hamo* Pike Conger/ Fig

うまみ

丹波黒どり/ トウキビ蒸し/ ソースヴァンジョーヌ
"Umami" Tamba Black Chicken/ Steamed Sweet Corn Cake/ Vin Jaune Sauce

クロケット

鮑/ クリームコロッケ
"Croquette" Abalone / Cream Croquette

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

糺の森

ヌガーモンテリマル/ 杏子/ ヒノキ
"Tadasu-no-Mori" Montélimar Nougat/ Apricot/ *Hinoki*

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

ムニユ近江牛

Menu **OMI 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 夏野菜/ 宮川町 千代豆腐店 極上豆乳

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

テールスープ

近江牛テール/ コンソメ

"Oxtail Consommé" Omi Wagyu Oxtail / Consommé

近江牛

近江牛フィレ肉 (160g) / 季節野菜

"Omigyu" Roasted OMI Wgyu Beef Tenderloin (160g) / Seasonal Vegetables

※近江牛の追加は、80g ¥10,800よりご用意しております。

Additional Omi Beef is available from 80g at ¥10,800.

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

糺の森

ヌガーモンテリマール/ 杏子/ ヒノキ

"Tadasu-no-Mori" Montélimar Nougat/ Apricot/ Hinoki

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

A La Carte Menu

	 サラダリーフ		¥1,300
	Seasonal Leaf Salad		
	『箱庭』坂ノ途中 夏野菜/ 宮川町 千代豆腐店 極上豆乳		¥3,000
	"Hakoniwa" KYOTO Vegetables / MIYAGAWA-Cyo Chishiro Premium Soy Milk		
	マダガスカル産キャビア	3g	¥2,800
	Madagascar Caviar	10g	¥9,800
	本日のスープ		¥1,500
	Soup of the day		
	 季節野菜のグリル		¥2,800
	Grilled Seasonal Vegetables		
	本日の鮮魚/ 季節野菜		¥5,000
	Today's Market Fish (100g)/ Vegetables		
	 国産地鶏 / 季節野菜		¥6,200
	Locally Raised Chicken (100g)/ Seasonal Vegetables		
	 国産鴨/ 季節野菜		¥6,700
	Locally Raised Duck Breast (100g)/ Seasonal Vegetables		
	和牛 ファイル肉/ 季節野菜	100g	¥12,000
	Roasted Wagyu Beef Tenderloin / Seasonal Vegetables	200g	¥24,000
	滋賀県産 近江牛 ファイル肉/ 季節野菜	160g	¥22,400
	SHIGA Prefecture Omi Wagyu Beef Tenderloin/ Seasonal Vegetables		
	自家製フォカッチャ/ 北海道超強力小麦『ゆめちから』100%		¥1,200
	Homemade Focaccia/ 100% "Yumechikara " HOKKAIDO Ultra-Strong Wheat (2 Pieces)		
	チーズの盛り合わせ/ 『フロマーージュ ドゥ ミテス』セクション		¥3,600
	Cheese Platter – Fromage de Mythese Selection		
	本日のデザート		¥2,800
	Today's Dessert		
	本日のアイスクリーム&ソルベ		¥1,300
	Today's Ice Cream & Sorbet (2 Scoop)		

下記のお食事に関する制限に対応しております

We address the following dietary restrictions



ウェルビーイング /Well-being

 グルテンフリー /Gluten-Free ラクトースフリー /Lactose-Free ビーガン/ Vegan

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