"京吹き寄せ"

ポトフ

"Kyoto Seasonal Medley" Pot-au-Feu

どらやき

眞・どらやき/ フォアグラたまり醤油漬け/ 季節果実のコンフィチュール

"Dorayaki" Japanese Sweet Pancake / Foie Gras Marinated in *Tamari* Soy Sauce/ Seasonal Fruit Confiture

箱庭

坂ノ途中 季節野菜/ 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

鰹とグアンチャーレのルーロー/ トマトグラニテ

"Umami" Bonito & Guanciale Roulade / UMAMI Tomato Granita

吹き寄せポトフ

近江牛/ 地物野菜の炊合せ

"Pot-au-Feu" *Omi Wagyu* Beef/ *Takiawase* of Local Vegetables

〆

うにく/ 黒マイタケのおこげ

"Shime" *Uni & Wagyu* / Crispy Black *Maitake* Rice Crust

城柿

柿/ トマト/ 山利商店白味噌

***"Shirogaki* Persimmon"** Persimmon/ Tomato/ Yamari Shoten White *Miso*

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/ ビーツ/ マダガスカル産オシェトラキャビア（＋￥3,800）

"Shibi" *Tsuna* /Beetroot/ 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 季節野菜/ 宮川町 千代豆腐店 極上豆乳
"Hakoniwa" Sakanotocyu Seasonal Vegetables / MIYAGAWA-Cyo Chishiro Premium Soy Milk

吹き寄せ
セップ茸のヴルーテ/ 松茸コンフィ/ 銀杏/ 酒粕フロマージュ
"Harvest" Cèpe Mushroom Velouté/ Confit *Matsutake* / Ginkgo Nut/ *Sake* Lees Fromage

ちちりん
舞鶴直送の鮮魚 松笠焼き/ 田楽/ ソースショロン
"Chichirin" Pinecone-Style Grilled Fresh Fish from MAIZURU/ *Dengaku*/ Sauce Choron

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.

*長谷川の自然熟成豚 80g/ 春菊ニューディー/ 季節野菜
Naturally Aged Pork from Hasegawa / *Shungiku* Gnudi / 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

つるべおとし
和栗/ 焼きゴマ豆腐/ チャイ
"Tsurube-Otoshi" Japanese Chestnut/ Grilled Sesame *Tofu* / Chai

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

鬼斬り

高知仁井田香り米のからすみ餅

"*Onigiri* Rice Ball" Bottarga *Mochi* with KOCHI NIIDA Fragrant Rice

箱庭

坂ノ途中 季節野菜/ 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

鰹とグアンチャーレのルーロー/ トマトグラニテ

"Umami" Bonito & Guanciale Roulade / UMAMI Tomato Granita

吹き寄せ

セップ茸のヴルーテ/ 松茸コンフィ/ 銀杏/ 酒粕フロマージュ

"Harvest" Cèpe Mushroom Velouté/ Confit *Matsutake* / Ginkgo Nut/ *Sake* Lees Fromage

饅頭フランセーズ

海老芋饅頭/ トリュフ餡/ ロッシーニオマージュ

***"Manjū* à la Française"** *Ebi-imo* Taro Dumpling/ Truffle *Ankake* Sauce/ Homage to Rossini

ちちりん

舞鶴直送の鮮魚 松笠焼き/ 田楽/ ソースショロン

"Chichirin" Pinecone-Style Grilled Fresh Fish from MAIZURU/ *Dengaku*/ Sauce Choron

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、チーズのご追加をしていただけます。

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

*長谷川の自然熟成豚 80g/ 春菊ニューディー/ 季節野菜

Naturally Aged Pork from Hasegawa / *Shungiku* Gnudi / 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

つるべおとし

和栗/ 焼きゴマ豆腐/ チャイ

"Tsurube-Otoshi" Japanese Chestnut/ Grilled Sesame *Tofu* / Chai

茶菓

ミニャルディーズ

"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ェトラキャビア
"Caviar Spoon" Madagascar Osietra Caviar

鬼斬り
高知仁井田香り米のからすみ餅
"*Onigiri* Rice Ball" Bottarga *Mochi* with KOCHI NIIDA Fragrant Rice

箱庭
坂ノ途中 季節野菜/ 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
鰹とグアンチャーレのルーロー/ トマトグラニテ
"Umami" Bonito & Guanciale Roulade / UMAMI Tomato Granita

吹き寄せ
セップ茸のヴルーテ/ 松茸コンフィ/ 銀杏/ 酒粕フロマージュ
"Harvest" Cèpe Mushroom Velouté/ Confit *Matsutake* / Ginkgo Nut/ *Sake* Lees Fromage

饅頭フランセーズ
海老芋饅頭/ トリュフ餡/ ロッシーニオマージュ
***"Manjū* à la Française"** *Ebi-imo* Taro Dumpling/ Truffle *Ankake* Sauce/ Homage to Rossini

ちちりん
舞鶴直送の鮮魚 松笠焼き/ 田楽/ ソースショロン
"*Chichirin*" Pinecone-Style Grilled Fresh Fish from MAIZURU/ *Dengaku*/ Sauce Choron

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

つるべおとし
和栗/ 焼きゴマ豆腐/ チャイ
"*Tsurube-Otoshi*" Japanese Chestnut/ Grilled Sesame *Tofu* / Chai

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

ムニュ近江牛

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 季節野菜/ 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

つるべおとし

和栗/ 焼きゴマ豆腐/ チャイ

"Tsurube-Otoshi" Japanese Chestnut/ Grilled Sesame *Tofu* / Chai

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