



《京都美食めぐり 2024 秋》 特別限定コース

お一人様 11,000円 (税込)

ご提供期間 / 2024.9.1.sun ~ 10.31.thu

【乾杯酒】

スパークリングワイン

【アミューズ】

魚介と地元香味野菜のエスカベッシュ
京赤鶏ツクネの五色あられまぶし揚げ

【前菜】

昆布メにした鮮魚を洋風お刺身に仕立てて
刻み茗荷のドレッシング

【スープ】

本日のポタージュスープ

【魚料理】

湯葉包みにした鮮魚のロースト 西京味噌ソース

【肉料理】

黒毛和牛 A4 ランク 熟成ロースト 75g

【デザート】

岡山県 今井農園さんの桃をつかった「ピーチメルバ」
白ワインジュレのエスプーマ添え 東山庭スタイル

焼き立てのフォカッチャ

コーヒーまたは紅茶

※食材の入荷状況により、メニュー内容が変更となる場合がございます

予約する



《京都美食めぐり 2024 秋》 特別限定ラグジュアリーコース

お一人様 20,000 円 (税サ込)

ご提供期間 / 2024.9.1.sun ~ 10.31.thu

【乾杯酒】

スパークリングワイン

【アミューズ】

季節のおつきだし

【前菜】

本日の前菜

【温前菜】

本日の温前菜

【スープ】

本日のポタージュスープ

【魚料理】

赤甘鯛の松笠焼き

キャビア入りブルブランソースとともに

【肉料理】

厳選国産牛サーロインとフォワグラのロッシーニ

トリュフ香るペリゲーソース

【デザート】

地卵のクレームブリュレに練乳抹茶ソース

濃厚バニラアイスクリームを添えて

焼き立てのフォカッチャ／コーヒーまたは紅茶

※食材の入荷状況により、メニュー内容が変更となる場合がございます

予約する