

dinner courses

orchidee

オレキデ

15,000

穴子の飯蒸し

Conger anguille

キャビアと鮮魚のタルタル

Caviar, Poisson frais

オマール海老とホワイトアスパラガス

Omar, Asperges blanches

うすい豆とじゃがいもの2層スープ

Haricots, Pomme de terre

黒鮑のステーキ

Abalone

京都牛フィレ肉

Boeuf de Kyoto

桜のグラニテ ココナッツスープ

Sakura, Noix de coco

本日のデザート

Dessert

geranium

ジェラニウム

12,000

穴子の飯蒸し

Conger anguille

ホタルイカのミネストローネ

Minestrone

ホワイトアスパラガス

Asperges blanches

うすい豆とじゃがいもの2層スープ

Haricots, Pomme de terre

黒鮑のステーキ

Abalone

京都牛フィレ肉

Boeuf de Kyoto

桜のグラニテ ココナッツスープ

Sakura, Noix de coco

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

穴子の飯蒸し
Conger anguille

ホタルイカのミネストローネ
Minestrone

ホワイトアスパラガス
Asperges blanches

うすい豆とじゃがいもの2層スープ
Haricots, Pomme de terre

黒鮑のステーキ
Abalone

イベリコ豚
Cochon ibérique

桜のグラニテ ココナッツスープ
Sakura, Noix de coco

本日のデザート
Dessert

lis

リース

6,000

穴子の飯蒸し
Conger anguille

ホタルイカのミネストローネ
Minestrone

ホワイトアスパラガス
Asperges blanches

うすい豆とじゃがいもの2層スープ
Haricots, Pomme de terre

滋賀県産地鶏
Poulet

桜のグラニテ ココナッツスープ
Sakura, Noix de coco

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.

