

dinner courses

*orchidee*

オレキデ

15,000

サーモンといくらのタルトレット

Salmon tart

初夏野菜のテリーヌとキャビア

Caviar, Terrine of vegetables

本日の海老のポワレ オリエンタルソース

Prawn shrimp

マッシュルームと南瓜のスープ

Soup of mushroom, pumpkin

黒鮑のステーキ

abalone

京都牛フィレ肉のポワレ

Beef of Kyoto

アボカドのソルベ

Sherbet Avocado

本日のデザート

dessert

*geranium*

ジェラニウム

12,000

サーモンといくらのタルトレット

Salmon tart

三種のテリーヌ 根菜サラダ

Three kinds of terrine Salad of root vegetables

鮎のパートフィロ包み焼き ピストソース

Wrapped in sweetfish

マッシュルームと南瓜のスープ

Soup of mushroom, pumpkin

黒鮑のステーキ

abalone

京都牛フィレ肉のポワレ

Beef of Kyoto

アボカドのソルベ

Sherbet Avocado

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

サーモンといくらのタルトレット

Salmon tart

三種のテリーヌ 根菜サラダ

Three kinds of terrine Salad of root vegetables

鮎のパートフィロ包み焼き ピストソース

Wrapped in sweetfish

マッシュルームと南瓜のスープ

Soup of mushroom, pumpkin

黒鮑のステーキ

abalone

仔羊肉のロースト

Roasted lamb

アボカドのソルベ

Sherbet Avocado

本日のデザート

dessert

*lis*

リース

6,000

サーモンといくらのタルトレット

Salmon tart

三種のテリーヌ 根菜サラダ

Three kinds of terrine Salad of root vegetables

鮎のパートフィロ包み焼き ピストソース

Wrapped in sweetfish

マッシュルームと南瓜のスープ

Soup of mushroom, pumpkin

イベリコ豚のロースト

Roasted pork

アボカドのソルベ

Sherbet Avocado

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.

