

dinner courses

orchidee

オレキデ

15,000

amuse

イベリコ豚のリエット

entrée

冬野菜のバーニャカウダソース

黒アワビのやわらか蒸しステーキ

soupe

雪中人参とインカの目覚めの2層スープ

poisson

本日の魚介のフイヤベース

viande

京都牛フィレ肉のポワレ

sorbet

みかんのシャーベットとロゼワインのジュレ

dessert

本日のデザート

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

amuse

イベリコ豚のリエット

entrée

冬野菜のバーニャカウダソース

蓮根饅頭 カニのコンソメの餡のソース

soupe

雪中人参とインカの目覚めの2層スープ

poisson

本日の魚介のブイヤベース

viande

鴨肉のロースト

sorbet

みかんのシャーベットとロゼワインのジュレ

dessert

本日のデザート

lis

リース

6,000

amuse

インカの目覚めのクロケット

entrée

冬野菜のバーニャカウダソース

蓮根饅頭 カニのコンソメの餡のソース

soupe

雪中人参とインカの目覚めの2層スープ

viande

イベリコ豚のロースト

sorbet

みかんのシャーベットとロゼワインのジュレ

dessert

本日のデザート

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.

