

BRUINE

¥20,000

トリュフ香る 丹波栗のムース
Tamba chestnuts mousse flavored with truffle
松露香味丹波栗子慕斯

ズワイガニと秋冬白菜のタルタル仕立て
Tartar of crab from Hokkaido - cabbage
雪蟹和秋冬白菜挾

松茸を織り交ぜた野菜のシンフォニー ジュドヴォライユ
Symphony of vegetables - Matsutake mushrooms
松茸磨交织在一起蔬菜交响乐

黒毛和牛サーロイン100g または ファイル80g DBKサラダ
Beef Wagyu sirloin 100g or filet 80g Salad
和牛沙朗100克或菲力80克 沙拉

Additional meat can be ordered in 10 g increments for each type of meat
※每种肉可以10克为单位增加。

4種のソース
(合わせ醤油 ポン酢 エシャロットと赤ワイン トマトと黒七味)
4 kinds of sauces (soy sauce - ponzu sauce - shallot and red wine sauce - tomato and black Shichimi pepper sauce)
4种酱汁(豉油、橙酱汁、洋葱和红葡萄酒、番茄和黑七香料)

「八代目儀兵衛」オリジナルブレンド米・
石野味噌の赤出汁・京漬物川勝
White Rice, Miso Soup, Japanese Pickles
白飯、味噌湯、醃製小菜

カフェ バナーヌ
Coffee - Banana
甜点 芭蕉提拉米苏

京都和東産深産煎りほうじ茶 小菓子
Roasted green tea de Kyoto Wazuka Little sweets
京都焙茶 小糖果

白米は国産米を使用しています
Exclusive Japanese rice.
白米採用國產米

食事制限、アレルギーのあるお客様はスタッフに
お申し付けください

Please feel free to contact our service
if you have any dietary requirements.

若有您有食物限制或過敏，請告知服務人員

CRÉPUSCULE

¥25,000

トリュフ香る 丹波栗のムース
Tamba chestnuts mousse flavored with truffle
松露香味丹波栗子慕斯

ズワイガニと秋冬白菜のタルタル仕立て
Tartar of crab from Hokkaido - cabbage
雪蟹和秋冬白菜挾

松茸を織り交ぜた野菜のシンフォニー ジュドヴォライユ
Symphony of vegetables - Matsutake mushrooms
松茸麴交織在一起蔬菜交响乐

ノドグロと帆立のポワレ ソース・サフラン
Pan fried Rosy seabass - saffron sauce
魚和扇貝的波瓦雷

黒毛和牛サーロイン100g または ファイル80g DBKサラダ
Beef Wagyu sirloin 100g or filet 80g Salad
和牛沙朗100克或非力80克 沙拉

Additional meat can be ordered in 10 g increments for each type of meat
※每种肉可以 10 克为单位增加。

4種のソース
(合わせ醤油 ポン酢 エシャロットと赤ワイン トマトと黒七味)
4 kinds of sauces (soy sauce - ponzu sauce - shallot and red wine sauce - tomato and black Shichimi pepper sauce)
4 种酱汁(豉油、橙酱汁、洋葱和红葡萄酒、番茄和黑七香料)

「八代目儀兵衛」オリジナルブレンド米・
石野味噌の赤出汁・京漬物川勝
White Rice, Miso Soup, Japanese Pickles
白飯、味噌湯、醃製小菜

カフェ バナーヌ
Coffee - Banana
甜点 芭蕉提拉米苏

京都和東産深産煎りほうじ茶 小菓子
Roasted green tea de Kyoto Wazuka Little sweets
京都焙茶 小糖果

白米は国産米を使用しています
Exclusive Japanese rice.

白米採用国産米

食事制限、アレルギーのあるお客様はスタッフにお申し付けください

Please feel free to contact our service
if you have any dietary requirements.

若有您有食物限制或過敏，請告知服務人員

ÉCLAT

¥30,000

トリュフ香る 丹波栗のムース
Tamba chestnuts mousse flavored with truffle
松露香味丹波栗子慕斯

ズワイガニと秋冬白菜のタルタル仕立て
Tartar of crab from Hokkaido - cabbage
雪蟹和秋冬白菜挾

松茸を織り交ぜた野菜のシンフォニー ジュドヴォライユ
Symphony of vegetables - Matsutake mushrooms
松茸菌交织在一起蔬菜交响乐

オマール・ブルーの殻ごとロティ シャンピニオンピューレ添え
アニス風味のビスクソース
Roasted Brittany blue lobster with mushrooms purée - bisque sauce flavored with saffron
烤整隻龍蝦 茴香濃湯醬汁

または or

黒鮑のプランチャ ブール・オ・キャビア
Abalone with Caviar Butter Sauce
铁板黑鲍鱼 奶油鱼子醬

黒毛和牛サーロイン100g または ファイル 80g
Beef Wagyu sirloin 100g or filet 80g
和牛沙朗100克或菲力80克

Salad
DBK サラダ

Additional meat can be ordered in 10 g increments for each type of meat
※每种肉可以 10 克为单位增加。

4種のソース
(合わせ醤油 ポン酢 エシャロットと赤ワイン トマトと黒七味)
4 kinds of sauces (soy sauce - ponzu sauce - shallot and red wine sauce - tomato and black Shichimi pepper sauce)
4 种醬汁(豉油、橙醬汁、洋葱和红葡萄酒、番茄和黑七香料)

「八代目儀兵衛」オリジナルブレンド米・
石野味噌の赤出汁・京漬物川勝
White Rice, Miso Soup, Japanese Pickles
白飯、味噌湯、醃製小菜

カフェ バナーヌ
Coffee - Banana
甜点 芭蕉提拉米苏

京都和東産深産煎りほうじ茶 小菓子
Roasted green tea de Kyoto Wazuka Little sweets
京都焙茶 小糖果

AU CHOIX de MENU

お肉とお食事を以下の内容に変更できます
Beef and White Rice can be changed to the following menus.
肉类和膳食可改为

肉料理 肉類

松坂牛フィレ 80g
Beef Wagyu filet Matsuzaka 80g
松坂菲力 80克

¥5,000

神戸牛ロース 100g
Wagyu Beef Sirloin Kobe 100g
神戸牛肩肉 100克

¥10,000

白米は国産米を使用しています
Exclusive Japanese rice.
白米採用國產米

食事制限、アレルギーのあるお客様はスタッフに
お申し付けください

Please feel free to contact our service
if you have any dietary requirements.

若有您有食物限制或過敏，請告知服務人員

お食事 正餐

ガーリックライス・味噌汁・香の物
Garlic Rice, Miso Soup, Pickles
蒜香飯、味噌湯、醃製小菜

¥1,300

ブイヤベースラーメン
Bouillabaisse Style Ramen
法式海鮮湯拉麵

¥1,900

チーズの盛り合わせ
French Cheeses
芝士拼盤

¥2,600