

BRUINE



¥10,000

青りんごと根セロリピューレ キャビア添え

聖護院蕪を織り交ぜた野菜のシンフォニー

国産牛サーロイン 100g DBKサラダ

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)

「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

シェフ パティシエおすすめのデザート

京都和東産深煎りほうじ茶 小菓子

CRÉPUSCULE

¥14,000

青りんごと根セロリピューレ キャビア添え

聖護院蕪を織り交ぜた野菜のシンフォニー

クエと帆立のポワレ あおさ香るコンソメスープ

国産牛サーロイン 100g DBKサラダ

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)

「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

シェフ パティシエおすすめのデザート

京都和東産深煎りほうじ茶 小菓子

ÉCLAT

¥20,000

青りんごと根セロリピューレ キャビア添え

聖護院蕪を織り交ぜた野菜のシンフォニー

オマール・ブルーの殻ごとロティ アニス風味のソース・ビスク

国産牛サーロイン 100g DBKサラダ

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)

「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

シェフ パティシエおすすめのデザート

京都和束産深煎りほうじ茶 小菓子

AU CHOIX de MENU

お肉とお食事を以下の内容に変更できます

肉料理

国産牛フィレ 80g	¥1,300
黒毛和牛サーロイン 100g	¥5,000
黒毛和牛フィレ 80g	¥5,000
松坂牛フィレ 80g	¥10,000
神戸牛ロース 100g	¥15,000

お食事

ガーリックライス・味噌汁・香の物	¥1,300
ブイヤベースラーメン	¥1,900
チーズの盛り合わせ	¥2,600

白米は国産米を使用しています
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