

BRUINE

¥20,000

青りんごと根セロリピューレ キャビア添え

信州サーモンのコンフィ 蕪とピーツのソース

聖護院蕪を織り交ぜた野菜のシンフォニー

黒毛和牛サーロイン100gまたは ファイレ80g 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

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

CRÉPUSCULE

¥25,000

青りんごと根セロリピューレ キャビア添え

信州サーモンのコンフィ 蕪とビーツのソース

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

黒毛和牛サーロイン100g または ファイル80g 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

¥30,000

青りんごと根セロリピューレ キャビア添え

信州サーモンのコンフィ 蕪とビーツのソース

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 シャンピニオンピューレ添え
アニス風味のソース・ビスク

または

黒鮑のプランチャ ブール・オ・トリュフ

黒毛和牛サーロイン100g または フィレ80g 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

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

松坂牛フィレ 80g

¥5,000

神戸牛ロース 100g

¥10,000

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