

BRUINE

¥10,000

青りんごと根セロリピューレ キャビア添え
Green Apple and celeriac puree with caviar
青苹果和芹菜泥

聖護院大根を織り交ぜた野菜のシンフォニー
Radish and symphony of seasonal vegetables
根基磨交织在一起蔬菜交响乐

国産牛サーロイン 100g DBKサラダ
Beef Sirloin 100g (Japan) Salad
国産牛里脊100g 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

アプリコティ
Apricot Kernel
杏子

京都和束産深煎りほうじ茶 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

CRÉPUSCULE

¥14,000

青りんごと根セロリピューレ キャビア添え
Green Apple and celeriac puree with caviar
青苹果和芹菜泥

聖護院大根を織り交ぜた野菜のシンフォニー
Radish and symphony of seasonal vegetables
根基磨交织在一起蔬菜交响乐

クエと帆立のポワレ あおさ香るコンソメスープ
Pan fried grouper and scallops with seaweed broth
鱈汁扇贝清汤配淡淡的麦芽汁

国産牛サーロイン 100g DBKサラダ
Beef Sirloin 100g (Japan) Salad
国産牛里脊100g 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

アプリコティ
Apricot Kernel
杏子

京都和東産深煎りほうじ茶 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

ÉCLAT

¥20,000

青りんごと根セロリピューレ キャビア添え
Green Apple and celeriac puree with caviar
青苹果和芹菜泥

聖護院大根を織り交ぜた野菜のシンフォニー
Radish and symphony of seasonal vegetables
根基磨交织在一起蔬菜交响乐

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
Roasted bleu lobster with anise star bisque
烤整隻龍蝦 茴香濃湯醬汁

国産牛サーロイン 100g DBKサラダ
Beef Sirloin 100g (Japan) Salad
国産牛里脊100g 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

アプリコティ
Apricot Kernel
杏子

京都和束産深煎りほうじ茶 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

国産牛フィレ 80g ¥1,300
Beef Fillet 80g (Japan)
國産牛菲力 80克

黒毛和牛サーロイン 100g ¥5,000
Beef Wagyu sirloin 100g
和牛沙朗 100克

黒毛和牛フィレ 80g ¥5,000
Beef Wagyu filet 80g
和牛菲力 80克

松坂牛フィレ 80g ¥10,000
Beef Wagyu filet Matsuzaka 80g
松坂菲力 80克

神戸牛ロース 100g ¥15,000
Wagyu Beef Sirloin Kobe 100g
神戸牛肩肉 100克

お食事 正餐

ガーリックライス・味噌汁・香の物 ¥1,300
Garlic Rice, Miso Soup, Pickles
蒜香飯、味噌湯、醃製小菜

ブイヤベースラーメン ¥1,900
Bouillabaisse Style Ramen
法式海鮮湯拉麵

チーズの盛り合わせ ¥2,600
French Cheeses
芝士拼盤

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