

# NY BRUINE

¥30,000

ローストビーフ シャンピニオンとクリームチーズのデュクセル

フォアグラとトリュフ ポトフ仕立て

鮫鱈のグリル シャブリュール ココナッツ風味

オマール・ブルーの殻ごとロティ ソース・ビスク

黒毛和牛サーロイン 100g

または

黒毛和牛フィレ 80g

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

# NY CRÉPUSCULE

¥38,000

ローストビーフ シャンピニオンとクリームチーズのデュクセル

フォアグラとトリュフ ポトフ仕立て

オマール・ブルーの殻ごとロティ ソース・ビスク

黒鮑のプランチャ ブール・オ・キャビア

黒毛和牛サーロイン 100g

または

黒毛和牛フィレ 80g

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

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  
表記料金には消費税とサービス料が含まれております