

# NY BRUINE

¥20,000

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

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 ソース・ビスク

国産牛サーロイン 100g

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

# NY CRÉPUSCULE

¥25,000

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

聖護院蕪を織り交ぜた野菜のシンフォニー

黒鮑のプランチャ ブール・オ・トリュフ

国産牛サーロイン 100g

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