

BRUINE

¥20,000

ヤリイカとカリフラワーのムース オレンジ風味
Squid and Cauliflower mousse - Flavored with orange
魷魚花椰菜慕斯 - 橙味

低温調理したローストビーフ ソース・バルサミコ
Roasted beef - Balsamique sauce
低温烤牛肉 - 香醋醬

鉄板で仕上げる野菜のポトフ仕立て
Seasonal vegetables pot au feu à la plancha
时令蔬菜炖鍋

黒毛和牛サーロイン100g または フィレ80g DBKサラダ
Beef Wagyu sirloin 100g or Filet 80g Salad
和牛沙朗100克或菲力80克 沙拉

※お肉の追加は各種10g単位でご注文いただけます。
※Additional meat can be ordered in 10g increments.
※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种醬汁(豉油、橙醬汁、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

ラ・リュージュ
Honey and Orange
蜂蜜和橙子

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

CRÉPUSCULE

¥25,000

ヤリイカとカリフラワーのムース オレンジ風味
Squid and Cauliflower mousse - Flavored with orange
魷魚花椰菜慕斯 - 橙味

低温調理したローストビーフ ソース・バルサミコ
Roasted beef - Balsamique sauce
低温烤牛肉 - 香醋醬

鉄板で仕上げる野菜のポトフ仕立て
Seasonal vegetables pot au feu à la plancha
时令蔬菜炖鍋

ハタと帆立のポワレ レモン香るソース・ヴァンプラン
Pan fried hata and scallops - White wine sauce flavored with lemon
香煎石斑魚和扇貝 - 檸檬味白葡萄酒

黒毛和牛サーロイン100g または ファイル80g DBKサラダ
Beef Wagyu sirloin 100g or Filet 80g Salad
和牛沙朗100克或菲力80克 沙拉

※お肉の追加は各種10g単位でご注文いただけます。
※Additional meat can be ordered in 10g increments.
※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、橙醬汁、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

ラ・リュージュ
Honey and Orange
蜂蜜和橙子

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

¥30,000

ヤリイカとカリフラワーのムース オレンジ風味
Squid and Cauliflower mousse - Flavored with orange
鱿鱼花椰菜慕斯 - 橙味

低温調理したローストビーフ ソース・バルサミコ
Roasted beef - Balsamic sauce
低温烤牛肉 - 香醋酱

鉄板で仕上げる野菜のポトフ仕立て
Seasonal vegetables pot au feu à la plancha
时令蔬菜炖锅

オマール・ブルーの殻ごとロティ ヨリ根のピューレ添え
アニス風味のソース・ビスク
Blue lobster roasted - Lily roots puree - Bisque sauce flavored with anis star
烤蓝龙虾 - 百合根泥 - 茴香浓汤酱

または or

黒鮑のプランチャ ソース・ブルギニョン
Black abalones cook on the plancha - Bourguignon sauce
在烤架上烹饪黑鲍鱼 - 勃艮第酱

黒毛和牛サーロイン100g または フィレ80g DBKサラダ
Beef Wagyu sirloin 100g or Filet 80g Salad
和牛沙朗100克或非力80克 沙拉

※お肉の追加は各種10g単位でご注文いただけます。
※Additional meat can be ordered in 10g increments.
※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

ラ・リュージュ
Honey and Orange
蜂蜜和橙子

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

AU CHOIX de MENU

お肉とお食事を以下の内容に変更できます
Viande et Riz peuvent être changés pour les menu suivants.
Beef and White Rice can be changed to the following menus.
肉类和膳食可改为

VIANDE

肉料理

肉類

※お肉の追加は各種10g単位でご注文いただけます。
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。

松坂牛フィレ 80g ¥5,000
Beef Wagyu filet Matsuzaka 80g
松阪非力 80克

神戸牛ロース 100g ¥10,000
Wagyu Beef Sirloin Kobe 100g
神戸牛肩肉 100克

OSHOKUJI

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

神戸牛、松坂牛は入荷状況によりご用意できない場合がございます。
Kobe beef and Matsuzaka Beef may not be available depending on availability.
神戸牛肉和松坂牛肉視供應情況而定。

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