

# BRUINE

¥10,000

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

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

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

※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

# CRÉPUSCULE

¥14,000

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

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

真鯛のポワレ レモン香るソース・ヴァンプラン  
Pan fried red sea bream - White wine sauce flavored with lemon  
香煎真鯛- 柠檬味白葡萄酒

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

※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

# ÉCLAT

¥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  
鱿鱼花椰菜慕斯 - 橙味

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 アニス風味のソース・ビスク  
Blue lobster roasted - Bisque sauce flavored with anis star  
烤蓝龙虾 - 茴香浓汤酱

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

※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。

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

## 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应情况而定。

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