

Lunch Set & Course

ランチ セット & コース

25種のベジタブルメドレー
Medley of 25 Kinds of Vegetables



25種の野菜と彩り豊かなドレッシングが白い皿に咲く、見た目も味わいも楽しめる、やさしく華やかな一皿です。

A gentle and nature-inspired dish featuring 25 carefully selected vegetables, beautifully arranged with colorful dressings on a white plate to delight both the eyes and the palate.

ポップオーバー
Popover



軽やかな食感とほのかな塩味が、お料理を引き立てるパン〈ポップオーバー〉。外はカリッと、中はもっちり。

This light and slightly salty popover bread perfectly complements the main dish with its fluffy interior and crisp exterior.

京おばんざい ランチセット OBANZAI Lunch Set



1日20食
限定

《おばんざい / KYOTO Cuisine》

だし巻き卵 大根おろし イクラ	Dashi Omelette with Grated Daikon and Ikra
湯葉 蟹餡かけ 生姜添え	Yuba with Crab Meat Sauce and Ginger
万願寺とうがらしとジャコの炒め物	Sautéed MANGANJI Bell Pepper and Dried Baby Sardines
賀茂茄子の田楽	Braised KAMO Eggplant with Miso
京水菜のお浸し	Dashi Marinated KYOMIZUNA Greens
真鯛の胡麻和え	Shaved Sea Bream with Sesame Sauce

《メイン料理 / Main Course》

サーモンの西京焼きとサバの味噌煮
Grilled SAIKYO Miso Marinated Salmon
served with Miso Braised Mackerel

丹波黒豆のごはん
Steamed Rice and TAMBA Black Soybeans

京都産 漬物
KYOTO Pickles

京風具だくさん味噌汁
KYOTO Miso Soup

¥3,800

《食後のおすすめデザート（追加料金） / Dessert (Additional Charge)》

モンブラン (+¥700)
Mont Blanc Cake (+¥700)

3種のデザートとアイスの盛合せ (+¥1,000)
Assorted Dessert (+¥1,000)

美笑牛ハンバーグ ランチセット
Japanese Hamburger Steak Lunch Set



《スープ / Soup》

本日のスープ
Today's Soup

《サラダ / Salad》

グリーンサラダ
Green Salad
または / or

25種のベジタブルメドレー (+1,000円)
Medley of 25 Vegetables (+¥1,000)

《メイン料理 / Main Course》

美笑牛ハンバーグステーキ マデラ酒ソース
Japanese Hamburger Steak with Madeira Wine Sauce

ポップオーバー または ライス
served with Popover or Steamed Rice

《食後のお飲み物》

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

¥3,800

《食後のおすすめデザート（追加料金） / Dessert (Additional Charge)》

モンブラン (+¥700)
Mont Blanc Cake (+¥700)

3種のデザートとアイスの盛合せ (+¥1,000)
Assorted Dessert (+¥1,000)

国産牛ローストビーフ ランチセット Roasted Japanese Beef Lunch Set



《スープ / Soup》

本日のスープ
Today's Soup

《サラダ / Salad》

グリーンサラダ
Green Salad
または / or

25種のベジタブルメドレー (+1,000円)
Medley of 25 Vegetables (+¥1,000)

《メイン料理 / Main Course》

国産牛のローストビーフ グレイビーソース または 和風ソース
Roasted Japanese Beef
Please Choose one your Sauce "Gravy" or "Japanese Sauce"

ポップオーバー または ライス
served with Popover or Steamed Rice

《デザート / Dessert》

モンブラン
Mont Blanc Cake

《食後のお飲み物》

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

¥4,200

Halloween ランチコース

Halloween Lunch Course



《前菜 / Appetizer》

季節のアペタイザーメドレー Medley of Seasonal Appetizers

紅富士サーモン（トラウト）のマリネ いぶりがっことクリームチーズ	Marinated AKAFUJI Salmon Trout with Smoked Pickled Daikon and Cream Cheese
マッシュルームのフラン 茸のフリカッセ	Mushroom Royale with Mushroom Fricassee
海老の竹炭フリット カクテルソース	Fried Shrimp with Cocktail Sauce
カニとセロリ リングのサラダ	Crab Salad with Apple and Celery
紫芋とハモン・セラーノ	Purple Sweet Potato with Serrano Ham

《スープ / Soup》

バターナッツかぼちゃのポタージュ Butternut Squash Soup

《魚料理 / Fish》

真鱈と白子のムニエル イカ墨のリゾット 焦がしバターソース Cod and Cod Soft Roe Meunière with Squid Ink Risotto served with Brown Butter Sauce

《肉料理 / Meat》

国産牛ランプ肉のグリエ ビーツと人参のフォンダン フランボワーズソース Grilled Japanese Beef Rump with Beetroot and Carrot Fondant served with Raspberry Sauce

《デザート / Dessert》

ショコラスフィア”Halloween” Chocolate Sphere "Halloween"

《食後の飲み物》

コーヒー または 紅茶 Coffee or Tea

¥7,800



季節のアペタイザーメドレー
Medley of Seasonal Appetizers



ショコラスフィア”Halloween”
Chocolate Sphere "Halloween"

Shirokane ランチコース

Shirokane Lunch Course



《前菜 / Appetizer》

季節のアペタイザーメドレー
Medley of Seasonal Appetizers

紅富士サーモン（トラウト）のマリネ いぶりがっことクリームチーズ	Marinated AKAFUJI Salmon Trout with Smoked Pickled Daikon and Cream Cheese
マッシュルームのフラン 茸のフリカッセ	Mushroom Royale with Mushroom Fricassee
海老の竹炭フリット カクテルソース	Fried Shrimp with Cocktail Sauce
カニとセロリ リンゴのサラダ	Crab Salad with Apple and Celery
紫芋とハモン・セラーノ	Purple Sweet Potato with Serrano Ham

《スープ / Soup》

本日のスープ Today's Soup

《魚料理 / Fish》

舌平目のムニエル 焦がしバターソース Sole Meunière with Brown Butter Sauce

《肉料理 / Meat》

国産牛のグリエ ポルト酒ソース Grilled Japanese Beef with Port Wine Sauce
ポップオーバー または ライス served with Popover or Steamed Rice

《食後のお飲み物》

コーヒー または 紅茶 Coffee or Tea

¥5,800

《食後のおすすめデザート（追加料金） / Dessert (Additional Charge)》

モンブラン（+¥700）
Mont Blanc Cake (+¥700)

3種のデザートとアイスの盛合せ（+¥1,000）
Assorted Dessert (+¥1,000)



舌平目のムニエル 焦がしバターソース
Sole Meunière with Brown Butter Sauce



国産牛のグリエ ポルト酒ソース
Grilled Japanese Beef with Port Wine Sauce

今月のお魚料理 ランチセット Fish Plate Lunch Set



《スープ / Soup》

本日のスープ
Today's Soup

《サラダ / Salad》

グリーンサラダ
Green Salad
または / or

25種のベジタブルメドレー (+1,000円)
Medley of 25 Vegetables (+¥1,000)

《メイン料理 / Main Course》

メカジキのグリユ ブロッコリーのアーリオオーリオ ケッカソース
Grilled Swordfish with Garlic Broccoli and Checca Sauce

ポップオーバー または ライス
served with Popover or Steamed Rice

《食後のお飲み物》

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

¥3,800

《食後のおすすめデザート（追加料金） / Dessert (Additional Charge)》

モンブラン (+¥700)
Mont Blanc Cake (+¥700)

3種のデザートとアイスの盛合せ (+¥1,000)
Assorted Dessert (+¥1,000)

California ランチセット California Lunch Set



紅ズワイガニと九条ネギのパスタ
Pasta with Red Snow Crab and KUJO Scallion

《スープ / Soup》

本日のスープ
Today's Soup

《サラダ / Salad》

グリーンサラダ
Green Salad

または / or

25種のベジタブルメドレー (+¥1,000)
Medley of 25 Kinds of Vegetables (+¥1,000)

《メイン料理 / Main Course》

下記より1品お選びください。
Please Choose one main dish from below

紅ズワイガニと九条ネギのパスタ
Pasta with Red Snow Crab and KUJO Scallion

鶏モモ肉のコンフィと葱 カチョエペペのパスタ
Pasta with Pepper Cheese Sauce topped with Chicken Confit and Scallion

シーフードオムライス 海老クリームソース
Seafood Rice Omelette served with Creamy Lobster Sauce

《食後の飲み物》

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

¥2,800

《食後のおすすめデザート（追加料金） / Dessert (Additional Charge)》

モンブラン (+¥700)
Mont Blanc Cake (+¥700)

3種のデザートとアイスの盛合せ (+¥1,000)
Assorted Dessert (+¥1,000)