

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
紅ズワイガニの蕪千枚漬巻き	Rolled Pickled Turnip with Red Snow Crab
生麴田楽	Fresh Wheat Gluten Cake with DENGAKU Miso
京あげと九条ネギの酢味噌	Fried Tofu and KUJO Scallion with Vinegared Miso
海老芋のから揚げ	Deep-Fried Taro
真鯛と壬生菜の塩昆布和え	Shaved Sea Bream and MIBUNA Greens with Salted Kombu

《メイン料理 / Main Course》

銀鱈と堀川ごぼうの煮付け
Shoyu-Simmered Black Cod and HORIKAWA Burdock

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

京のおつけもの
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

Autumn ランチコース

Autumn Lunch Course



《前菜 / Appetizer》

季節のアベタイザーメドレー
Medley of Seasonal Appetizers

紅富士サーモン（トラウト）の炙り サワークリーム	Seared AKAFUJI Salmon Trout with Sour Cream
紅ズワイガニと林檎のサラダ	Red Snow Crab and Apple Salad
トリュフ入りポテトのクロケット	Truffle and Potato Croquette
パテ・ド・カンパーニュ	Pâté de campagne
うずら卵とキャビア	Boiled Quail Egg with Caviar

《スープ / Soup》

ポルチーニ茸のスープ カプチーノ仕立て トリュフ風味
Porcini Soup Cappuccino scented with Truffle

《魚料理 / Fish》

ハタのコンフィ 白菜のブレゼ アサリのクリームソース
Grouper Confit
with Braised Napa Cabbage and Creamy Short Neck Clam Sauce

《肉料理 / Meat》

国産牛ランプ肉のグリエ 薩摩芋とピスタチオ 西洋わさびソース
Grilled Japanese Beef Rump with Sweet Potato and Pistachio
served with Horseradish 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》

洋梨 ムースフロマージュ
Pear and Cheese Mousse

《食後の飲み物》

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

¥7,800



ハタのコンフィ 白菜のブレゼ
アサリのクリームソース
Grouper Confit with Braised Napa Cabbage and
Creamy Short Neck Clam Sauce



国産牛ランプ肉のグリエ 薩摩芋とピスタチオ
西洋わさびソース
Grilled Japanese Beef Rump with Sweet Potato
and Pistachio served with Horseradish Sauce

Shirokane ランチコース

Shirokane Lunch Course



《前菜 / Appetizer》

季節のアベタイザーメドレー
Medley of Seasonal Appetizers

紅富士サーモン（トラウト）の炙り サワークリーム	Seared AKAFUJI Salmon Trout with Sour Cream
紅ズワイガニと林檎のサラダ	Red Snow Crab and Apple Salad
トリュフ入りポテトのクロケット	Truffle and Potato Croquette
パテ・ド・カンパーニュ	Pâté de campagne
うずら卵とキャビア	Boiled Quail Egg with Caviar

《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》

カサゴとトマトのブイヤベース ジャガ芋のルイユ添え
Scorpionfish and Tomato Bouillabaisse served with Potato Rouille

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

厚切りベーコンと椎茸のカルボナーラパスタ
Pasta with Carbonara topped with Bacon and Shiitake Mushroom

オムライス 牛タンのシチューソース
Rice Omelette served with Beef Tongue Stew Sauce

《食後のお飲み物》

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)