

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
サーモンの蕪千枚漬巻き	Rolled Pickled Turnip with Salmon
京人参のきんぴら	Sautéed KYOTO Carrot
花菜のおひたし	Marinated Colza Blossom
京いもの炊いたん	Braised Toro
鯛の胡麻和え	Shaved Sea Bream with Sesame Sauce

《メイン料理 / Main Course》

聖護院大根とぶりの煮付け
Shoyu Simmered Yellowtail and SHOGOIN-DAIKON

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)》

苺のクレームダンジュ (+¥700)
Crème d'anjou with Strawberries (+¥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)》

苺のクレームダンジュ (+¥700)
Crème d'anjou with Strawberries (+¥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》

苺のクレームダンジュ

Crème d'anjou with Strawberries

《食後のお飲み物》

コーヒー または 紅茶

Coffee or Tea

¥4,200

New Year ランチコース New Year Lunch Course



《前菜 / Appetizer》

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

鰯のミ・キュイ 柚子風味	Semi-cooked Yellowtail with YUZU
聖護院蕪のムース	SHOGOIN Turnip Mousse
紅ズワイガニのクロケット オーロラソース	Red Snow Crab Croquette with Aurora Sauce
パテ・ド・カンパーニュ カリフラワーのピクルス	Pâté de campagne with Pickled Cauliflower
紅富士サーモン（トラウト）のムース	AKAFUJI Salmon Trout Mousse

《スープ / Soup》

本日のスープ
Today's Soup

《魚料理 / Fish》

雲子のムニエル 大麦のリゾット 焦がしバターのソース
Soft Cod Roe Meunière on Barley Risotto with Brown Butter Sauce

《肉料理 / Meat》

美笑牛ランプ肉のグリユ ちぢみほうれん草と下仁田ネギのロースト
ソースポワヴラード
Grilled BISHO Beef Rump with Spinach and Leek served
with Pepper 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》

あまおうのクレームダンジュ
Crème d'anjou with Strawberries

《食後の飲み物》

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

¥7,800



雲子のムニエル 大麦のリゾット
焦がしバターのソース
Soft Cod Roe Meunière on Barley Risotto
with Brown Butter Sauce



あまおうのクレームダンジュ
Crème d'anjou with Strawberries

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

鰯のミ・キュイ 柚子風味	Semi-cooked Yellowtail with YUZU
聖護院蕪のムース	SHOGIIN Turnip Mousse
紅ズワイガニのクロケット オーロラソース	Red Snow Crab Croquette with Aurora Sauce
パテ・ド・カンパーニュ カリフラワーのピクルス	Pâté de campagne with Pickled Cauliflower
紅富士サーモン（トラウト）のムース	AKAFUJI Salmon Trout Mousse

《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)》

苺のクレームダンジュ（+¥700）
Crème d'anjou with Strawberries (+¥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》

あんこうのロースト 菜の花のソテー
フレッシュトマトと焦がしバターのソース
Roasted Monkfish with Sautéed Colza
and Fresh Tomato-Brown Butter 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)》

苺のクレームダンジュ (+¥700)
Crème d'anjou with Strawberries (+¥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
ベーコンと白菜 クリームソースのパスタ
Pasta with Bacon and Napa Cabbage Cream Sauce
オムライス バジルとトマトのソース
Rice Omelette with Basil and Tomato 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)》

苺のクレームダンジュ (+¥700)
Crème d'anjou with Strawberries (+¥700)

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