

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
賀茂なす	田楽味噌		Grilled KAMO Eggplant with Miso
	湯葉と山葵		YUBA and WASABI
サツマイモの檸檬煮			Lemon Braised Sweet Potato
ホウレン草のお浸し			Dashi-Marinated Spinach
カツオの胡麻和え			Bonito with Sesame Sauce

《メイン料理 / Main Course》

海老フライ しば漬けタルタル
Fried Prawn with SHIBA Pickles

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

京のつけもの
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 Kinds of 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 Kinds of 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

Shirokane ランチコース Shirokane Lunch Course



《アミューズ / Amuse》

本日のスープ Today's Soup

《前菜 / Appetizer》

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

マグロとアボカドの最中 紫蘇の香り	Tuna and Avocado MONAKA with SHISO
みずだこのカルパッチョ	Octopus Carpaccio
フォアグラと鴨のムース タルトレット	Foie Gras and Duck Mousse Tartellete
ジャガイモのクロケット トリュフ風味	Potato and Truffle Croquette
きのこのフリカッセ	Mushroom Fricassé

《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》

美笑牛のグリエ 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



美笑牛のグリエ 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 Kinds of Vegetables (+¥1,000)

《メイン料理 / Main Course》

サーモンのポワレ ムール貝のマリニエールソース
Pan-Fried Salmon with Mussels Marinere 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 Pasta
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 Pasta
Pasta with Red Snow Crab and KUJO Scallion
サーモンとホウレン草のレモンクリーム Pasta
Creamy Lemon Pasta with Salmon and Spinach
オムライス きのこのデミグラスソース
Rice Omelette with Mushroom Demi-Glace 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)