

京おばんざいディナーコース

OBANZAI Dinner Course



1日10食
限定

《先付け/SAKIZUKE》

マグロとトマト アボカドの最中 紫蘇の香り
Tuna and Avocado MONAKA with SHISO

《おばんざい/ OBANZAI》

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

蓮根の挟み揚げ
Deep-Fried Lotus Root Sandwiches

みずだこの刺身
Octopus SASHIMI

冷やし茶碗蒸し
Cold Savory Egg Custard

鮭の西京焼き
Grilled Miso-Marinated Salmon

《蒸し物/ MUSHIMONO》

海老の真薯 松茸とすだち
Shrimp Dumplings with MATSUTAKE Mushroom and SUDACHI Citrus

《焼き物/ YAKIMONO》

京風 すき焼き
KYOTO SUKIYAKI

《ご飯物/ GOHAN-MONO》

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

京のつけもの
KYOTO Pickles

白味噌汁
White Miso Soup

《フルーツ/ Fruit》

季節のフルーツ
Seasonal Fruit

¥ 10,000

Miyako ディナーコース

Miyako Dinner Course



《アミューズ / Amuse》

きのこのポタージュ
Creamy Mushroom 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》

魚介類のブイヤベース仕立て
Seafood Bouillabaisse

《肉料理 / Meat》

仔羊のロースト ラタトゥイユ添え ジュのソース
Roasted Lamb with Ratatouille and Gravy

または / or

美笑牛ランプ肉のグリエ ポルト酒ソース (+¥1,500)
Grilled Japanese Beef with Port Wine Sauce (+¥1,500)

《デザート / Dessert》

グレープフルーツのムース 金木犀のムラング
Grapefruit Mousse with Osmanthus Meringue

《食後のお飲み物》

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

¥8,800



仔羊のロースト ラタトゥイユ添え ジュのソース
Roasted Lamb with Ratatouille and Gravy



美笑牛ランプ肉のグリエ ポルト酒ソース
Grilled Japanese Beef with Port Wine Sauce

国産牛ローストビーフ ディナーコース Roasted Japanese Beef Dinner Course



《アミューズ / Amuse》

きのこのポタージュ
Creamy Mushroom 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》

本日の魚料理 (+ ¥ 1,000)
Fish of the Day (+ ¥ 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"

《デザート / Dessert》

グレープフルーツのムース 金木犀のムラング
Grapefruit Mousse with Osmanthus Meringue

《食後のお飲み物》

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

¥ 7,800

California ディナーコース California Dinner Course



《アミューズ / Amuse》

きのこのポタージュ
Creamy Mushroom Soup

《前菜 / Appetizer》

季節のアベタイザーメドレー
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

《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

本日の魚のボワレと野菜のブレゼ ブールブランソース
Pan-Fried Today's Fish with Braised Vegetables and White Butter Sauce

近江鴨のロースト 人参のピューレ 仁淀川山椒の香り
Roasted Duck Breast with Carrot Puree and NIYODOGAWA Japanese Pepper

美笑牛ランプ肉のグリユ ポルト酒ソース (+¥1,500)
Grilled Japanese Beef with Port Wine Sauce (+¥1,500)

《デザート / Dessert》

グレープフルーツのムース 金木犀のムラング
Grapefruit Mousse with Osmanthus Meringue

《食後のお飲み物》

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

¥6,800



本日の魚のボワレと野菜のブレゼ
ブールブランソース
Pan-Fried Today's Fish
with Braised Vegetables and White Butter Sauce



近江鴨のロースト
人参のピューレ 仁淀川山椒の香り
Roasted Duck Breast
with Carrot Puree and NIYODOGAWA Japanese Pepper