

# 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》

里川かぼちゃのポタージュ  
Creamy Pumpkin 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 Tartelette |
| 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 Fricassee                   |

### 《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》

里川かぼちゃのポタージュ  
Creamy Pumpkin 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 Tartelette |
| 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 Fricassee                   |

### 《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》

里川かぼちゃのポタージュ  
Creamy Pumpkin 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 Tartelette |
| 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 Fricassee                   |

### 《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

¥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