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》
フォアグラと鴨のムース　最中仕立て
Foie Gras and Duck Mousse MONAKA

《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
紅ズワイガニの千枚漬巻き
Rolled Pickled Turnip with Red Snow Crab
湯葉と山葵
YUBA and WASABI
生麸田楽
Fresh Wheat Gluten Cake with DENGAKU Miso
春菊のお浸し
Dashi-Marinated Crown Daisy
真鯛の胡麻和え
Sea Bream with Sesame Sauce
雲子の天ぷら
Soft Cod Roe Tempura
きんぴら蓮根
Stir-Fried and Simmered Lotus Root
冷やし茶碗蒸し
Cold Savory Egg Custard
鰤の柚庵焼き
Grilled Yellowtail Marinated in Soy Sauce

《蒸し物/ MUSHIMONO》
真鱈の真薯　柚子風味
Steamed Cod Fish Dumpling with Yuzu

《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》
薩摩芋のポタージュ
Creamy Sweet Potato Soup

《前菜 / Appetizer》
季節のアペタイザーメドレー
Medley of Seasonal Appetizers

サーモンのリエットとイクラのグジェール	Salmon Rillettes and Ikra Gougère
鰤の炙り　柚子の香り	Seared Yellowtail scented with YUZU
フォアグラと鴨のムース　最中仕立て	Foie Gras and Duck Mousse MONAKA
ジャガイモのクロケット　トリュフ風味	Potato and Truffle Croquette
紅ズワイガニとブロッコリーのサラダ	Red Snow Crab and Broccoli Salad

《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》
タルトタタン　バニラアイス添え
Tarte Tatin with Vanilla Ice Cream

《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》
薩摩芋のポタージュ
Creamy Sweet Potato Soup

《前菜 / Appetizer》
季節のアペタイザーメドレー
Medley of Seasonal Appetizers

サーモンのリエットとイクラのグジェール	Salmon Rillettes and Ikra Gougère
鰤の炙り　柚子の香り	Seared Yellowtail scented with YUZU
フォアグラと鴨のムース　最中仕立て	Foie Gras and Duck Mousse MONAKA
ジャガイモのクロケット　トリュフ風味	Potato and Truffle Croquette
紅ズワイガニとブロッコリーのサラダ	Red Snow Crab and Broccoli Salad

《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》
タルトタタン　バニラアイス添え
Tarte Tatin with Vanilla Ice Cream

《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》

薩摩芋のポタージュ
Creamy Sweet Potato Soup

《前菜 / Appetizer》

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

サーモンのリエットとイクラのグジェール	Salmon Rillettes and Ikra Gougère
鰤の炙り　柚子の香り	Seared Yellowtail scented with YUZU
フォアグラと鴨のムース　最中仕立て	Foie Gras and Duck Mousse MONAKA
ジャガイモのクロケット　トリュフ風味	Potato and Truffle Croquette
紅ズワイガニとブロッコリーのサラダ	Red Snow Crab and Broccoli Salad

《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

本日の魚のポ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》

タルトタタン　バニラアイス添え
Tarte Tatin with Vanilla Ice Cream

《食後のお飲み物》

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

¥6,800



本日の魚のポ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