

Seasonal Lunch Course シーズナル ランチコース

Appetizer 前菜

Jambon Blanc and Seasonal Vegetable Salad with Grilled Heshiko and Parmigiano Reggiano Dressing
ジャンボンブランと旬菜のサラダ 焼きへしことパルミジャーノレッジャーノドレッシング



Soup スープ

Autumn Eggplant Potage with a Hint of Cumin
秋茄子のポタージュ クミンの香り



Fish 魚料理

Pan-Seared Sea Bream with Paprika Crustacean Sauce and a Light Clam & Tomato Sauce
真鯛のポワレ パプリカのクリュスタッセソース 浅利とトマトの軽いソース



Meat 肉料理

Roasted Kyoto Highland Pork with Smoked Potato Purée, Balsamic Sauce,
Marinated Mushrooms, Dauphinoise Potato & Golden Mustard
京都高原豚のロースト 燻製馬鈴薯ピューレ ソースバルサミコ
きのこマリネとドフィノワ ゴールデンマスタード



Dessert デザート

Today's Dessert

本日のデザート



Coffee or Tea

コーヒー または 紅茶

Bread

パン



¥6,500

Bonvoy 会員料金 ¥5,400

(消費税・サービス料込)



Please let us know if you have any food allergies. 食物アレルギーをお持ちのお客様はスタッフへお申し付けください。

Our restaurant uses free-range eggs raised in a natural environment. 当店では、自然に近い環境で育てられた平飼い卵を使用しています。



Substance

Essence Lunch Course エッセンス ランチコース

Appetizer 前菜

Jambon Blanc and Seasonal Vegetable Salad with Grilled Heshiko and Parmigiano Reggiano Dressing
ジャンボンブランと旬菜のサラダ 焼きへしことパルミジャーノレッジャーノドレッシング



Soup スープ

Autumn Eggplant Potage with a Hint of Cumin
秋茄子のポタージュ クミンの香り



Fish 魚料理

Pan-Seared Sea Bream with Paprika Crustacean Sauce and a Light Clam & Tomato Sauce
真鯛のポワレ パプリカのクリュスタッセソース 浅利とトマトの軽いソース



Meat 肉料理

Grilled Japanese Wagyu Sirloin with Smoked Potato Purée, Golden Mustard,
Seasonal Grilled Vegetables & Red Wine Sauce
国産和牛サーロインのグリル 燻製馬鈴薯ピューレ ゴールデンマスタード
旬菜のグリル ソース ヴァン ルージュ



Dessert デザート

Today's Dessert

本日のデザート



Coffee or Tea

コーヒー または 紅茶

Bread

パン



¥ 8,000

Bonvoy 会員料金 ¥ 7,200

(消費税・サービス料込)



Please let us know if you have any food allergies. 食物アレルギーをお持ちのお客様はスタッフへお申し付けください。

Our restaurant uses free-range eggs raised in a natural environment. 当店では、自然に近い環境で育てられた平飼い卵を使用しています。

