

京野菜を愉しむシェフズ ディナー

【 アミューズ 】

天使の海老とミニトマトのテリーヌ 京水菜のサラダ

【 冷前菜 】

穴子とオレンジのエスカベッシュ 賀茂なすのムース 山椒風味

【 温前菜 】

ホロホロ鳥と鹿ヶ谷かぼちゃのロースト
ローズマリー香るジュ

【 魚料理 】

甘鯛のウロコ焼き ズッキーニのタイム風味のコンフィ
タップナードソース

【 肉料理 】

国産牛フィレ肉のポアレ 万願寺唐辛子のロースト
ミョウガのラビゴットソース

【 デザート 】

抹茶と求肥のティラミス パイナップルのコンポート添え

【 ミニマルディーズ 】

小菓子

【 食後のお飲み物 】

¥9,000

* こちらのコースはラストオーダーを 21 時とさせていただきます

- 入荷状況により内容が変更になる場合がございます。
- 食物アレルギーのあるお客様は、スタッフまでお申し出ください。
- 料金には、サービス料(10%)、消費税(8%)が含まれております。