

# Lunch Set & Course

## ランチ セット & コース

25種のベジタブルメドレー  
Medley of 25 Kinds of Vegetables



25種の野菜と彩り豊かなドレッシングが白い皿に咲く、見た目も味わいも楽しめる、やさしく華やかな一皿です。

A gentle and nature-inspired dish featuring 25 carefully selected vegetables, beautifully arranged with colorful dressings on a white plate to delight both the eyes and the palate.

ポップオーバー  
Popover



軽やかな食感とほのかな塩味が、お料理を引き立てるパン〈ポップオーバー〉。外はカリッと、中はもっちり。

This light and slightly salty popover bread perfectly complements the main dish with its fluffy interior and crisp exterior.

## 京おばんざい ランチセット OBANZAI Lunch Set



1日20食  
限定

### 《おばんざい / KYOTO Cuisine》

|                 |                                                      |
|-----------------|------------------------------------------------------|
| だし巻き卵 大根おろし イクラ | Dashi Omelette with Grated Daikon and Ikra           |
| 紅ズワイガニの蕪千枚漬巻き   | Rolled Pickled Turnip with Red Snow Crab             |
| 生麴田楽            | Fresh Wheat Gluten Cake with DENGAKU Miso            |
| 京あげと九条ネギの酢味噌    | Fried Tofu and KUJO Scallion with Vinegared Miso     |
| 海老芋のから揚げ        | Deep-Fried Taro                                      |
| 真鯛と壬生菜の塩昆布和え    | Shaved Sea Bream and MIBUNA Greens with Salted KOMBU |

### 《メイン料理 / Main Course》

豚バラ肉と聖護院大根の角煮  
Shoyu-Simmered Pork and DAIKON

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

京のおつけもの  
KYOTO Pickles

京風具だくさん味噌汁  
KYOTO Miso Soup

¥3,800

### 《食後のおすすめデザート（追加料金） / Dessert (Additional Charge)》

モンブラン (+¥700)  
Mont Blanc Cake (+¥700)

3種のデザートとアイスの盛合せ (+¥1,000)  
Assorted Dessert (+¥1,000)

## 美笑牛ハンバーグ ランチセット Japanese Hamburger Steak Lunch Set



### 《スープ / Soup》

本日のスープ  
Today's Soup

### 《サラダ / Salad》

グリーンサラダ  
Green Salad  
または / or

25種のベジタブルメドレー (+1,000円)  
Medley of 25 Vegetables (+¥1,000)

### 《メイン料理 / Main Course》

美笑牛ハンバーグステーキ マデラ酒ソース  
Japanese Hamburger Steak with Madeira Wine Sauce

ポップオーバー または ライス  
served with Popover or Steamed Rice

### 《食後のお飲み物》

コーヒー または 紅茶  
Coffee or Tea

¥3,800

### 《食後のおすすめデザート（追加料金） / Dessert (Additional Charge)》

モンブラン (+¥700)  
Mont Blanc Cake (+¥700)

3種のデザートとアイスの盛合せ (+¥1,000)  
Assorted Dessert (+¥1,000)

国産牛ローストビーフ ランチセット  
Roasted Japanese Beef Lunch Set



《スープ / Soup》

本日のスープ  
Today's Soup

《サラダ / Salad》

グリーンサラダ

Green Salad

または / or

25種のベジタブルメドレー (+1,000円)

Medley of 25 Vegetables (+¥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"

ポップオーバー または ライス

served with Popover or Steamed Rice

《デザート / Dessert》

モンブラン

Mont Blanc Cake

《食後のお飲み物》

コーヒー または 紅茶

Coffee or Tea

¥4,200

# Autumn ランチコース Autumn Lunch Course



## 《前菜 / Appetizer》

季節のアベタイザーメドレー  
Medley of Seasonal Appetizers

|                             |                                             |
|-----------------------------|---------------------------------------------|
| 紅富士サーモン（トラウト）の炙り<br>サワークリーム | Seared AKAFUJI Salmon Trout with Sour Cream |
| 紅ズワイガニと林檎のサラダ               | Red Snow Crab and Apple Salad               |
| トリュフ入りポテトのクロケット             | Truffle and Potato Croquette                |
| パテ・ド・カンパーニュ                 | Pâté de campagne                            |
| うずら卵とキャビア                   | Boiled Quail Egg with Caviar                |

## 《スープ / Soup》

ポルチーニ茸のスープ カプチーノ仕立て トリュフ風味  
Porcini Soup Cappuccino scented with Truffle

## 《魚料理 / Fish》

ハタのコンフィ 白菜のブレゼ アサリのクリームソース  
Grouper Confit  
with Braised Napa Cabbage and Creamy Short Neck Clam Sauce

## 《肉料理 / Meat》

国産牛ランプ肉のグリエ 薩摩芋とピスタチオ 西洋わさびソース  
Grilled Japanese Beef Rump with Sweet Potato and Pistachio  
served with Horseradish Sauce

ポップオーバー または ライス  
served with Popover or Steamed Rice

## 《デザート / Dessert》

洋梨のタルトとマスカルポーネのムース  
Pear Tart with Mascarpone Mousse

## 《食後の飲み物》

コーヒー または 紅茶  
Coffee or Tea

¥7,800



ハタのコンフィ 白菜のブレゼ  
アサリのクリームソース  
Grouper Confit with Braised Napa Cabbage and  
Creamy Short Neck Clam Sauce



国産牛ランプ肉のグリエ 薩摩芋とピスタチオ  
西洋わさびソース  
Grilled Japanese Beef Rump with Sweet Potato  
and Pistachio served with Horseradish Sauce

# Shirokane ランチコース

## Shirokane Lunch Course



### 《前菜 / Appetizer》

季節のアベタイザーメドレー  
Medley of Seasonal Appetizers

|                             |                                             |
|-----------------------------|---------------------------------------------|
| 紅富士サーモン（トラウト）の炙り<br>サワークリーム | Seared AKAFUJI Salmon Trout with Sour Cream |
| 紅ズワイガニと林檎のサラダ               | Red Snow Crab and Apple Salad               |
| トリュフ入りポテトのクロケット             | Truffle and Potato Croquette                |
| パテ・ド・カンパーニュ                 | Pâté de campagne                            |
| うずら卵とキャビア                   | Boiled Quail Egg with Caviar                |

### 《スープ / Soup》

本日のスープ Today's Soup

### 《魚料理 / Fish》

舌平目のムニエル 焦がしバターソース Sole Meunière with Brown Butter Sauce

### 《肉料理 / Meat》

国産牛のグリエ ポルト酒ソース Grilled Japanese Beef with Port Wine Sauce  
ポップオーバー または ライス served with Popover or Steamed Rice

### 《食後のお飲み物》

コーヒー または 紅茶 Coffee or Tea

¥5,800

### 《食後のおすすめデザート（追加料金） / Dessert (Additional Charge)》

モンブラン（+¥700）  
Mont Blanc Cake (+¥700)

3種のデザートとアイスの盛合せ（+¥1,000）  
Assorted Dessert (+¥1,000)



舌平目のムニエル 焦がしバターソース  
Sole Meunière with Brown Butter Sauce



国産牛のグリエ ポルト酒ソース  
Grilled Japanese Beef with Port Wine Sauce

## 今月のお魚料理 ランチセット Fish Plate Lunch Set



### 《スープ / Soup》

本日のスープ  
Today's Soup

### 《サラダ / Salad》

グリーンサラダ  
Green Salad  
または / or

25種のベジタブルメドレー (+1,000円)  
Medley of 25 Vegetables (+¥1,000)

### 《メイン料理 / Main Course》

カサゴとトマトのブイヤベース ジャガ芋のルイユ添え  
Scorpionfish and Tomato Bouillabaisse served with Potato Rouille

ポップオーバー または ライス  
served with Popover or Steamed Rice

### 《食後のお飲み物》

コーヒー または 紅茶  
Coffee or Tea

¥3,800

### 《食後のおすすめデザート（追加料金） / Dessert (Additional Charge)》

モンブラン (+¥700)  
Mont Blanc Cake (+¥700)

3種のデザートとアイスの盛合せ (+¥1,000)  
Assorted Dessert (+¥1,000)

## California ランチセット California Lunch Set



紅ズワイガニと九条ネギの Pasta  
Pasta with Red Snow Crab and KUJO Scallion

### 《スープ / Soup》

本日のスープ  
Today's Soup

### 《サラダ / Salad》

グリーンサラダ  
Green Salad

または / or

25種のベジタブルメドレー (+¥1,000)  
Medley of 25 Kinds of Vegetables (+¥1,000)

### 《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

紅ズワイガニと九条ネギの Pasta  
Pasta with Red Snow Crab and KUJO Scallion

厚切りベーコンと椎茸のカルボナーラ Pasta  
Pasta with Carbonara topped with Bacon and Shiitake Mushroom

オムライス 牛タンのシチューソース  
Rice Omelette served with Beef Tongue Stew Sauce

### 《食後の飲み物》

コーヒー または 紅茶  
Coffee or Tea

¥2,800

### 《食後のおすすめデザート（追加料金） / Dessert (Additional Charge)》

モンブラン (+¥700)  
Mont Blanc Cake (+¥700)

3種のデザートとアイスの盛合せ (+¥1,000)  
Assorted Dessert (+¥1,000)