

# Dinner Course

ディナーコース



# New Year ディナーコース New Year Dinner Course

## 《アミューズ / Amuse》

京人参のポタージュ  
KYOTO Carrot Soup

## 《前菜 / Appetizer》

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

鱈のミ・キュイ 柚子風味	Semi-cooked Yellowtail with YUZU
聖護院蕪のムース	SHOGOIN Turnip Mousse
紅ズワイガニのクロケット オーロラソース	Red Snow Crab Croquette with Aurora Sauce
パテ・ド・カンパーニュ カリフラワーのピクルス	Pâté de campagne with Pickled Cauliflower
紅富士サーモン (トラウト) のムース	AKAFUJI Salmon Trout Mousse

## 《魚料理 / Fish》

舌平目と雲子のムニエル 大麦のリゾット 焦がしバターのソース  
Sole and Soft Cod Roe Meunière on Barley Risotto  
with Brown Butter Sauce

## 《肉料理 / Meat》

下記より1品お選びください。  
Please Choose one main dish from below

黒毛和牛ロース肉のグリユ ちぢみほうれん草と下仁田ネギのロースト  
ソースポワブラード  
Grilled Wagyu Beef with Spinach and Leek served  
with Pepper Sauce

蝦夷鹿肉のロースト ちぢみほうれん草と下仁田ネギのロースト  
ソースグランヴヌール  
Roasted EZO Venison with Spinach and Leek served  
with Grand Veneur Sauce

## 《デザート / Dessert》

あまおうのクレームダンジュ  
Crème d'anjou with Strawberries

## 《食後のお飲み物》

コーヒーまたは紅茶  
Coffee or Tea

¥ 12,800



舌平目と雲子のムニエル 大麦のリゾット  
焦がしバターのソース  
Sole and Soft Cod Roe Meunière  
on Barley Risotto with Brown Butter Sauce



蝦夷鹿肉のロースト  
ちぢみほうれん草と下仁田ネギのロースト  
ソースグランヴヌール  
Roasted EZO Venison with Spinach and Leek  
served with Grand Veneur Sauce

# Miyako デイナーコース

## Miyako Dinner Course



### 《アミューズ / Amuse》

京人参のポタージュ  
KYOTO Carrot Soup

### 《前菜 / Appetizer》

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

鱈のミ・キュイ 柚子風味	Semi-cooked Yellowtail with YUZU
聖護院蕪のムース	SHOGOIN Turnip Mousse
紅ズワイガニのクロケット オーロラソース	Red Snow Crab Croquette with Aurora Sauce
パテ・ド・カンパーニュ カリフラワーのピクルス	Pâté de campagne with Pickled Cauliflower
紅富士サーモン (トラウト) のムース	AKAFUJI Salmon Trout Mousse

### 《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

国産牛のグリエ ポルト酒ソース (+¥1,500)  
Grilled Japanese Beef with Port Wine Sauce (+¥1,500)

### 《デザート / Dessert》

タルトタタンとバニラアイス  
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



国産牛のグリエ 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



## 《前菜 / Appetizer》

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

- |                            |  |
|----------------------------|--|
| 鱈のミ・キュイ 柚子風味               | Semi-cooked Yellowtail with YUZU             |
| 聖護院蕪のムース                   | SHOGOIN Turnip Mousse                        |
| 紅ズワイガニのクロケット<br>オーロラソース    | Red Snow Crab Croquette<br>with Aurora Sauce |
| パテ・ド・カンパーニュ<br>カリフラワーのピクルス | Pâté de campagne<br>with Pickled Cauliflower |
| 紅富士サーモン (トラウト) のムース        | AKAFUJI Salmon Trout Mousse                  |

## 《スープ / Soup》

### 本日のポタージュ Today's Soup

## 《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》

### タルトタタンとバニラアイス 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》

京人参のポタージュ  
KYOTO Carrot Soup

## 《前菜 / Appetizer》

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

鱈のミ・キュイ 柚子風味	Semi-cooked Yellowtail with YUZU
聖護院蕪のムース	SHOGOIN Turnip Mousse
紅ズワイガニのクロケット オーロラソース	Red Snow Crab Croquette with Aurora Sauce
パテ・ド・カンパーニュ カリフラワーのピクルス	Pâté de campagne with Pickled Cauliflower
紅富士サーモン (トラウト) のムース	AKAFUJI Salmon Trout Mousse

## 《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

国産牛のグリユ ポルト酒ソース (+¥1,500)  
Grilled Japanese Beef with Port Wine Sauce (+¥1,500)

## 《デザート / Dessert》

タルトタタンとバニラアイス  
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



宿泊者限定 国産牛ディナーコース  
Grilled Japanese Beef Dinner Course for Staying Guest



《アミューズ / Amuse》

ご挨拶の一皿  
Amuse-Bouche

《前菜 / Appetizer》

紅富士サーモン（トラウト）のマリネ サワークリームとディル  
Marinated Salmon Trout with Sour Cream and Dill

《スープ / Soup》

コンソメスープ トリュフの香り  
Consommé with Hint of Truffle

《肉料理 / Meat》

国産牛サーロインのグリエ ポルト酒ソース  
Grilled Japanese Beef Sirloin with Port Wine Sauce

《デザート / Dessert》

タルトタタンとバニラアイス  
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

●他の割引サービスとは、併用できませんのであらかじめご了承ください。  
There will be no other discount service with this menu.

宿泊者限定 神戸牛ディナーコース  
Grilled "KOBE" Beef Dinner Course for Staying Guest



《アミューズ / Amuse》

ご挨拶の一皿  
Amuse-Bouche

《サラダ / Salad》

グリーンサラダ  
Green Salad

《スープ / Soup》

季節野菜のポタージュ  
Seasonal Vegetable Soup

《肉料理 / Meat》

神戸牛トップサーロインのグリユ ポルト酒ソース  
Grilled KOBE Beef Top Sirloin with Port Wine Sauce

トップサーロインとは背中からお尻にかけての脂身の少ない部位となり、  
神戸牛赤身肉ならではの風味と食感をお楽しみいただけます。  
Top sirloin is a cut of beef with lower fat content from the primal loin or sub primal sirloin.  
You can enjoy the flavor and the texture peculiar to lean "KOBE" beef.

《食後のお飲み物》

コーヒー または 紅茶  
Coffee or Tea

¥10,000

●他の割引サービスとは、併用できませんのであらかじめご了承ください。  
There will be no other discount service with this menu.