

## 京おばんざい ランチセット OBANZAI Lunch Set



### 《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
サーモンの蕪千枚漬巻き	Rolled Pickled Turnip with Salmon
京人参のきんぴら	Sautéed KYOTO Carrot
花菜のおひたし	Marinated Colza Blossom
京いもの炊いたん	Braised Toro
鯛の胡麻和え	Shaved Sea Bream with Sesame Sauce

### 《メイン料理 / Main Course》

ミンチカツとささみの梅しそはさみ揚げ  
Minced Meat Cutlet and Fried Chicken Tender with UME-SHISO

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)》

苺のクレームダンジュ (+¥700)  
Crème d'anjou with Strawberries (+¥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 Kinds of 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)》

苺のクレームダンジュ (+¥700)

Crème d'anjou with Strawberries (+¥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 Kinds of 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》

苺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

¥4,200

# Valentine's ランチコース

## Valentine's Lunch Course



### 《前菜 / Appetizer》

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

鰯のミ・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・カンパニユ  
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

### 《スープ / Soup》

本日のスープ

Today's Soup

### 《魚料理 / Fish》

鰯と帆立貝のムースのパイ包み焼き ブールブランソース

Baked Spanish Mackerel and Scallop Mousse Pie  
served with White Butter Sauce

### 《肉料理 / Meat》

美笑牛ランプ肉のグリエ ちぢみほうれん草と下仁田ネギのロースト  
ソースポワヴラード

Grilled BISHO Beef Rump with Spinach and Leek served  
with Pepper 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》

ヴァレンタイン ショコラデセール  
Valentine's Chocolate Dessert

### 《食後のお飲み物》

コーヒー または 紅茶  
Coffee or Tea

¥7,800



鰯と帆立貝のムースのパイ包み焼き  
ブールブランソース  
Baked Spanish Mackerel and Scallop Mousse Pie  
served with White Butter Sauce



ヴァレンタイン ショコラデセール  
Valentine's Chocolate Dessert

# Shirokane ランチコース

## Shirokane Lunch Course



### 《前菜 / Appetizer》

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

鰯のミ・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

### 《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)》

苺のクレームダンジュ (+¥700)  
Crème d'anjou with Strawberries (+¥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 Kinds of Vegetables (+¥1,000)

### 《メイン料理 / Main Course》

サワラのポワレと春野菜 ブールブランソース カレー風味

Spanish Mackerel with Spring Vegetables and White Butter Sauce  
scented with Curry

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)》

苺のクレームダンジュ (+¥700)

Crème d'anjou with Strawberries (+¥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パスタ  
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パスタ  
Pasta with Red Snow Crab and KUJO Scallion

あさりと菜の花 ペペロンチーノのパスタ  
Pasta with Short Neck Clam and Colza Peperoncino

オムライス 牛肉とトマトのハヤシソース  
Rice Omelette with Beef and Tomato Brown Sauce

### 《食後のお飲み物》

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)》

苺のクレームダンジュ (+¥700)

Crème d'anjou with Strawberries (+¥700)

3種のデザートとアイスの盛合せ (+¥1,000)

Assorted Dessert (+¥1,000)