

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
人参のきんぴら	Sautéed Carrot
タラの芽の天ぷら 抹茶塩	TARANOME Shoots Tempura with Green Tea Salt
京あげとフキの煮物	Kyoto-style Simmered Fried Tofu and Butterbur Stalks
筍の木の芽和え	KINOME Marinated Bamboo Shoots
桜鯛のポン酢風味	Shaved SAKURA Sea Bream with PONZU

《メイン料理 / Main Course》

豚肩ロース肉の西京焼き
Grilled SAIKYO-MISO Marinated Pork Shoulder

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

SAKURA ランチコース

SAKURA Lunch Course



《前菜 / Appetizer》

桜鯛のベニエ しば漬けタルタルソース

桜のマカロン 生ハムとクリームチーズ

帆立貝のタルタルと桜海老のタルトレット

SAKURA Sea Bream Beignet with SHIBA-Pickles Tartare Sauce

SAKURA Macaron with Prosciutto Mousse

Scallop on SAKURA Shrimp Tartelette

《魚料理 / Fish》

金目鯛のパブール ホワイトアスパラガスのソテー

シャンパーニュソース

Steamed Alfonsino with Sautéed White Asparagus and Champagne Sauce

《肉料理 / Meat》

美笑牛ランプ肉のグリエ 筍のローストと根セロリ

Grilled Japanese Beef with Roasted Bamboo Shoot and Celeriac

ポップオーバー または ライス

served with Popover or Steamed Rice

《デザート / Dessert》

ブランマンジェと道明寺粉 さくらもいちご

Blanc-Manger with Coarse Rice Powder and Strawberries

《食後のお飲み物》

コーヒー または 紅茶

Coffee or Tea

¥7,800



金目鯛のパブール ホワイトアスパラガスのソテー
シャンパーニュソース
Steamed Alfonsino with Sautéed White Asparagus
and Champagne Sauce



ブランマンジェと道明寺粉 さくらもいちご
Blanc-Manger with Coarse Rice Powder
and Strawberries

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

桜鯛のベニエ	しば漬けのタルタルソース	SAKURA Sea Bream Beignet with SHIBA-Pickles Tartare Sauce
桜マカロン	と生ハムのムース	SAKURA Macaron with Prosciutto Mousse
甘海老と帆立貝	桜海老のタルトレット	Pink Shrimp and Scallop on SAKURA Shrimp Tartelette
	サーモンのマリネ	Marinated Salmon with Pink Grapefruit Jelly
	ピンクグレープフルーツのゼリー	
紅ズワイガニ	とジャガイモのクロケット	Red Snow Crab and Potato Croquette with Aurora Sauce
	オーロラソース	

《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》

桜鱒の香草パン粉焼き ホワイトアスパラガスのロースト
ジェノバソース
Herb-Crusted SAKURA Trout
with Roasted White Asparagus and Genovese 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)

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

ホタルイカとジャガイモのジェノベーゼ Pasta

Pasta with HOTARU Squid and Potato Genovese Sauce

オムライス 浅利と菜の花のクリームソース

Rice Omelette with Short Neck Clam and Colza Cream 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)