

# 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
万願寺唐辛子と茄子の揚げびたし	Deep-Fried MANGANJI Bell Pepper and Eggplant in Seasoned Broth
鱧の天ぷら	Pike Conger Eel TEMPURA
白瓜と青しそ ちりめんじゃこの酢の物	Vinegared Pickling Melone and Shiso with Baby Sardine
ほうれん草の胡麻和え	Spinach with Sesame
鰹のたたき ポン酢ジュレ	Bonito with PONZU Jelly

### 《メイン料理 / Main Course》

アジフライ 白しば漬けのタルタルソースと山葵  
Deep-Fried Horse Mackerel with SHIBA-Pickles Tartare Sauce and WASABI

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)》

ブルーベリーのレアチーズケーキ (+¥700)  
Blueberry Cheesecake (+¥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)》

ブルーベリーのレアチーズケーキ (+¥700)  
Blueberry Cheesecake (+¥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》

ブルーベリーのレアチーズケーキ  
Blueberry Cheesecake

《食後のお飲み物》

コーヒー または 紅茶  
Coffee or Tea

¥4,200

# 北海道ランチコース HOKKAIDO Lunch Course



## 《アミューズ / Amuse》

柳川理想ごぼうのポタージュ  
Creamy Burdock Soup

## 《前菜 / Appetizer》

知内サーモン（トラウト）のミ・キュイ  
平飼卵のスクランブルエッグ しば漬けのサルサ  
Semi-Cooked Salmon Trout  
with Scrambled Cage-Free Eggs and SHIBA-Pickles Salsa

## 《魚料理 / Fish》

帆立貝とジャガイモのグラチネ  
Scallop with Potatoes au Gratin

## 《肉料理 / Meat》

牛ロース肉のグリユ 山わさびのソース  
白糠酪恵舎プロボローネのメルバトースト  
Grilled Beef Loin with Horseradish Sauce and Provolone Toast

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

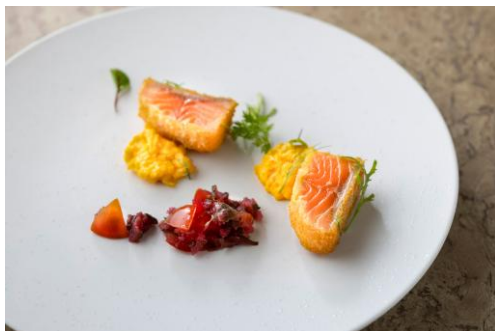
## 《デザート / Dessert》

チョコレートムースとグリオットチェリー アイス添え  
Chocolate Mousse with Morello Cherry and Ice Cream

## 《食後のお飲み物》

コーヒー または 紅茶  
Coffee or Tea

¥7,800



知内サーモン（トラウト）のミ・キュイ  
平飼卵のスクランブルエッグ しば漬けのサルサ  
Semi-Cooked Salmon Trout  
with Scrambled Cage-Free Eggs  
and SHIBA-Pickles Salsa



帆立貝とジャガイモのグラチネ  
Scallop with Potatoes au Gratin

# 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

サーモンリエットのマカロン	Salmon Rillettes Macaron
稚鮎のフリット	Baby Sweetfish Fritto
モッツアレラと生ハムメロンのタルトレット	Prosciutto and Melon with Mozzarella on Tartelette
鰹のミ・キュイ	Semi-Cooked Bonito
パテドカンパーニュ 水茄子のピクルス	Pâté de Campagne with Pickled Eggplant

## 《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)》

ブルーベリーのレアチーズケーキ (+¥700)  
Blueberry Cheesecake (+¥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》

イサキのポワレ ジャが芋のガレット ラビゴットソース  
Pan-Fried Chicken Grunt with Potato Galette and Ravigote 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)》

ブルーベリーのレアチーズケーキ (+¥700)  
Blueberry Cheesecake (+¥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

アスパラガスと空豆 ポンゴレビアンコの Pasta ポットルガ風味  
Vongole Bianco Pasta with Asparagus, Broad Beans and Bottarga

オムライス 国産牛のビーフシチューソース  
Rice Omelette served with Japanese Beef Stew 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)》

ブルーベリーのレアチーズケーキ (+¥700)  
Blueberry Cheesecake (+¥700)

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