

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
賀茂なす 田楽味噌	Grilled KAMO Eggplant with Miso
冬瓜の水晶煮	Dashi-Simmered Winter Melon
万願寺とうがらしとちりめんじゃこ	MANGANJI Bell Pepper with Baby Sardines
鰻と胡瓜の酢の物	Eel with Vinegar Marinated Cucumber
鰻落とし 梅肉添え	Poached Pike Conger with UME

《メイン料理 / Main Course》

九条ネギの油淋鶏
Chinese Deep-Fried Chicken with KUJO Scallion

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)》

ブランマンジェ マンゴーソース (+¥700)
Blanc-Manger with Mango Sauce (+¥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)》

ブランマンジェ マンゴーソース (+¥700)
Blanc-Manger with Mango Sauce (+¥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》

ブランマンジェ マンゴーソース
Blanc-Manger with Mango Sauce

《食後のお飲み物》

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

¥ 4,200

メゾン・ジョゼフ・ドルーアン ランチコース

Maison Joseph Drouhin Lunch Course



《前菜 / Appetizer》

マグロとトマト アボカドの最中 紫蘇の香り
生ハムとクリームチーズのマカロン
サーモンリエットとイクラのタルトレット
Tuna and Avocado MONAKA with SHISO
Prosciutto and Cream Cheese Macaron
Salmon Rillettes and Ikra Tartelette

《魚料理 / Fish》

舌平目の白ワイン蒸し ボムファム仕立て
Sole Bonne Femme

《肉料理 / Meat》

黒毛和牛の赤ワイン煮込み ブルゴーニュ風
Red Wine Braised Wagyu Beef Bourguignon

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

《デザート / Dessert》

白桃のコンポート グラニテ添え
White Peach Compote and Granité

《食後の飲み物》

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

¥7,800

Shirokane ランチコース Shirokane Lunch Course



《アミューズ / Amuse》

本日のスープ Today's Soup

《前菜 / Appetizer》

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

マグロとアボカドの最中 紫蘇の香り	Tuna and Avocado MONAKA with SHISO
生ハムとクリームチーズのマカロン	Prosciutto and Cream Cheese Macaron
サーモンリエットとイクラのタルトレット	Salmon Rillettes and Ikra Tartelette
ジャガイモのクロケット トリュフ風味	Potato and Truffle Croquette
甘エビのタルタル ガスパチョ	Pink Shrimp Tartare in Gazpacho

《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》

美笑牛のグリエ 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)》

ブランマンジェ マンゴーソース (+¥700)
Blanc-Manger with Mango Sauce (+¥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



美笑牛のグリエ 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》

穴子のフリット ラタトゥイユ バルサミコソース
Deep-Fried Sea Eel with Ratatouille and Balsamic 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)》

ブランマンジェ マンゴーソース (+¥700)
Blanc-Manger with Mango Sauce (+¥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

ツナとトマトの冷製パスタ バジル風味
Cold Pasta with Tuna Confit, Tomato and Basil

オムライス オマール海老のクリームソース
Rice Omelette with Creamy Lobster 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)》

ブランマンジェ マンゴーソース (+¥700)
Blanc-Manger with Mango Sauce (+¥700)

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