

メゾン・ジョゼフ・ドルーアン ディナー コース

Maison Joseph Drouhin Dinner Course



《アミューズ / Amuse》

帆立貝のタルタル コンソメゼリーと人参のムース
Scallop Tartare with Consommé Jelly and Carrot Mousse

《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》

舌平目のシャンパン蒸し 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

《デザート / Dessert》

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

《小菓子 / Petit Fours》

本日のプティフール
Today's Petit Fours

《食後のお飲み物》

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

¥ 12,800

京おばんざいディナーコース OBANZAI Dinner Course



1日10食
限定

《先付け/SAKIZUKE》

マグロとトマト アボカドの最中 紫蘇の香り
Tuna and Avocado MONAKA with SHISO

《おばんざい/ OBANZAI》

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

とうもろこしの天ぷら
Corn Tempura

オクラの胡麻和え
Okra with Sesame Sauce

冷やし茶碗蒸し
Cold Savory Egg Custard

鯖の西京焼き
Grilled Miso-Marinated Spanish Mackerel

《蒸し物/ MUSHIMONO》

枝豆の真薯 湯葉の翡翠餡
Green Soybean Fish Cake with Green YUBA Sauce

《焼き物/ YAKIMONO》

京風 すき焼き
KYOTO SUKIYAKI

《ご飯物/ GOHAN-MONO》

丹波黒豆のごはん
Steamed Rice and TAMBA Black Soybeans

京のつけもの
KYOTO Pickles

白味噌汁
White Miso Soup

《水菓子/ MIZUGASHI》

季節のフルーツ
Seasonal Fruit

¥ 10,000

Miyako ディナーコース

Miyako Dinner Course



《アミューズ / Amuse》

とうもろこしの冷製スープ
Cold Corn 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》

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

美笑牛ランプ肉のグリユ ポルト酒ソース (+¥1,500)
Grilled Japanese Beef with Port Wine Sauce (+¥1,500)

《デザート / Dessert》

パッションフルーツとココナッツのムース”向日葵”
Passionfruit and Coconut Mousse, Sunflower Style

《食後の飲み物》

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



美笑牛ランプ肉のグリユ 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



《アミューズ / Amuse》

とうもろこしの冷製スープ
Cold Corn 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》

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》

パッションフルーツとココナッツのムース”向日葵”
Passionfruit and Coconut Mousse, Sunflower Style

《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》

とうもろこしの冷製スープ
Cold Corn 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

《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

美笑牛ランプ肉のグリエ ポルト酒ソース (+¥1,500)
Grilled Japanese Beef with Port Wine Sauce (+¥1,500)

《デザート / Dessert》

パッションフルーツとココナッツのムース”向日葵”
Passionfruit and Coconut Mousse, Sunflower Style

《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