

サンク・サヴール

Cinq Saveurs 伍

「和」と「洋」二人の料理長が織りなす五感で楽しむ五味五色をご賞味ください。

フォアグラの粕漬

Foie Gras marinated in sake lees

万願寺とうがらしのすり流し ジャこのアクセント

Kyoto sweet pepper pureed soup with dried young sardines accent

鱧落とし 梅と紫蘇のジュレ

Parboiled pike conger with plum and Shiso Japanese herb jelly

京都ばーくとレンコン オリーブと紫蘇のタップナード

Kyoto pork and lotus root/Olive and shiso Japanese herb tapenade

【7月】イサキのポワレ トマトと醤油と木の芽

【July】 Poiret of chicken grunt with tomato, soy sauce and Japanese pepper

【8月】あゆのコンフィ カダイフ巻き ズッキーニと蓼のピューレ

【August】 Sweetfish confit wrapped in Kataifi puree of zucchini and smartweed

黒毛和牛炭焼き 鱈甲餡 賀茂なすと伏見とうがらし

Charcoal grilled Japanese black with thickened sauce/ Kyoto eggplant and Kyoto sweet pepper

【7月】栄螺と海苔のリゾット 【8月】鮑と海苔のリゾット

【July】 Risotto with turban shell and nori seaweed 【August】 Risotto with abalone and nori seaweed

桃 豆乳のジェラート、バニラのエスプーマ

Peach, soy milk gelato and vanilla espuma

抹茶羊羹

Matcha sweet bean jelly

1名さま ¥20,000

Seibu Prince Global Rewards(SEIBU PRINCE CLUB)会員 ¥18,000

* 料金には消費税10%が含まれております。別途サービス料15%を加算させていただきます。
Price includes 10% consumption tax. Separately to charge 15% service fees.

* 仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。
Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market.