

アラカルトメニュー

a la carte menu

オードブル Appetizer

- | | |
|---|--------|
| A 西京味噌でマリネしたニュージーランド産キングサーモンの燻製 | ¥2,800 |
| Smoked New Zealand king salmon marinated in Saikyo miso | |
| B 鴨のリエット グリーンペッパー風味 | ¥2,800 |
| Duck rillettes with green pepper | |
| C 生ハムとベーコン、温かいフロマージュのサラダ | ¥2,500 |
| Warm cheese salad with dry cured ham and bacon | |

スープ Soup

- | | |
|----------------|--------|
| A 本日のポタージュ | ¥1,000 |
| Today's potage | |

お魚料理【アミューズ・パン付き】 Fish dish with small appetizer and bread

- | | |
|---|--------|
| A 帆立貝柱と白身魚のリヨン風クネル | ¥3,500 |
| Lyon-style Quenelles of scallops and whitefish | |
| B 本日の魚介のポワレ ブールブランソース | ¥3,800 |
| Pan-fried Today's seafood with white butter sauce | |

お肉料理【アミューズ・パン付き】 Meat dish with small appetizer and bread

- | | |
|--|---------|
| A 丹波あじわいどりと茸のクリーム煮込みバターライス添え | ¥3,500 |
| Creamy braised Kyoto chicken and mushroom with butter rice | |
| B 国産牛フィレ肉のポワレ | ¥8,500 |
| Sautéed Japanese beef fillet | |
| C 牛肉の赤ワイン煮込み | ¥5,000 |
| Stewed beef in red wine | |
| D 黒毛和牛フィレ肉のポワレ ソース・ペリグー | ¥14,500 |
| Sautéed Japanese black beef fillet Truffle sauce | |

その他 Others

(v) A グリーンサラダ	¥800
Green salad	
(v) B 温野菜	¥1,500
Warm vegetables	
(v) C スpagetti 茄とグリル野菜のトマトソース	¥2,200
Tomato sauce Spaghetti with mushroom and vegetables	
D パン	¥500
Hotelmade bread	
E ライス	¥500
Rice	

デザート Dessert

A アイスクリーム	¥800
Ice cream	
Bりんごの温かいタルト	¥1,300
Warm apple tart	
C ガトーショコラとミックスベリー	¥1,300
Chocolate cake and mixed berries	
D コーヒー・紅茶	¥1,000
Coffee or Tea	

※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。

※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.

Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market.