

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

聖護院かぶのすり流し 白子炙り

Kyoto turnip soup with seared soft cod roe

ホッキ貝と帆立貝柱 菜の花のエキューム

Surf clam and scallop with canola flower foam

海老芋のコンソメ煮込み 揚げ出汁

Braised fried Kyoto taro in consommé

金目鯛とポワローのヴァプール 青のり

春菊のフリット オリーブオイル

Steamed red bream and leeks, topped with Aonori and crown daisy fritters, finished with olive oil.

黒毛和牛炭焼 金時人参とキャラウェイ

Charcoal grilled Japanese black beef with red Kintoki carrots and caraway

カニのリゾット

Crab risotto

柑橘のコンポートとフレ オリーブオイルのジェラート

Compote of citrus with olive oil gelato

あんぽ柿とクリームチーズ

Semi-dried Persimmon and cream cheese

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.