

サンク・サヴール

# Cinq Savours 五

「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 海老つみれ

Kyoto turnip soup with Shrimp balls

## 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

## クロムツの西京味噌焼 山椒 セリのサラダ レモンオイル

Blackthroat seaperch Saikyo miso Yaki, Sansho and Seri salad with lemon 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

## 金柑と八朔 カモミールのエスプーマと京都の蜂蜜アイス

Kumquat and Hassaku orange with chamomile espuma and kyoto honey ice cream

## 百合根羊羹

Yurine Yokan (Lily bulb 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.