

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 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.