

Mar.16th-Jun.15th

# D I N N E R

Prix fix style course Le goût de printemps

JPY 8,500

## Amuse

Trout and salmon tart トラウトサーモンのタルト

## Hors d'oeuvre

Octopus terrine with aonori tuile and fish powder remoulade sauce

タコのテリーヌ 青のりのチュイル 魚粉の入ったレムラードソース

## Soup

Green beans and cabbage potage 緑豆とキャベツのポタージュ

## Main dish

Please choose from below 下記よりお選びください

Confit of Spanish mackerel with mussel fondant サワラのコンフィとムール貝のフォンダン

Steamed seafood with western style seasoning おすすめ魚介の洋風酒蒸し

Lamb spare ribs with garland chrysanthemum salad and spices 仔羊のスペアリブ 春菊のサラダとスパイス

Pan seared baby abalone with garlic butter sauce トコブシのポワレ ガーリックバターソース +JPY2,000

Kyotanba Jidori, foie gras and bamboo shoots en croûte with kinome and sansho pepper sauce

京丹波地鶏、フォアグラ、タケノコのパイ包み焼き 木の芽と山椒のソース +JPY2,000

Pan seared Banshu beef sirloin choice of soy butter sauce or mustard sauce

播州牛サーロインのポワレ 醤油バターソースorマスタードソース +JPY4,000

## Riz

Saffron cheese rice croquette with clam soup サフランとチーズのライスコロケ シジミスープ

## Dessert

Please choose from below 下記よりお選びください

Recommended fruit parfait style おすすめフルーツ パフェ仕立て

Cheese selection チーズ盛合せ

Ice cream&sorbet アイス&シャーベット

Coffee コーヒー

---

## Wine Pairing JPY 4,800

We offer three recommended wines by the glass. Champagne will be served as an aperitif.

Enjoy the marriage of wine and food that goes well with appetizers and main dishes.

食前酒のシャンパンから、前菜、メインディッシュのお料理に合わせて、おすすめワインを計3種類をグラスでご提供します。料理とワインのマリアージュをお楽しみください。

Consumption tax and service charge included 消費税・サービス料を含む  
Please ask the staff about allergen アレルギーについては、スタッフまでお尋ねください