

D I N N E R

Mar.16th–Jun.15th

A seven-course meal

JPY 12,000

Sparkling wine スパークリングワイン

Amuse

Herb crusted pâté de campagne with salad パテ・ド・カンパーニュの香草パン粉焼き サラダ添え

Hors-d'œuvre froid

Chef's recommended vegetable assortment with moromi mayonnaise

おすすめ野菜の盛合せ もろみマヨネーズ

Soup

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

Poisson

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

Viande

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

Riz

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

Dessert

Dessert plate デザートプレート

Coffee コーヒー

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

