

# ロマラン

10,000円

紅ズワイ蟹と帆立貝、赤かぶのセルクル仕立て  
マスカルポーネチーズのエスプーマとからすみ散らし

シャラン産鴨胸肉のローストクルミ味噌風味  
えびいものフリットとミモレットチーズ

カリフラワーと金時にんじんのポタージュ

【お魚料理にオマール海老追加いただけます】

平貝のポワレ 京醤油のサバイヨンソース  
紅心大根の天ぶらを添えて

オマール海老のポワレ(お魚に追加)  
(プラス¥1,850)

お箸休めのグラニテ

【メインディッシュは下記より一品お選びいただけます】  
京丹波ぼーくのクリーム煮込み ムータルドビオレを添えて

京都産野菜の彩り

または

黒毛和牛サーロインの網焼き 京都産野菜の彩り

(プラス¥2,450)

または

黒毛和牛フィレの網焼き 京都産野菜の彩り

(プラス¥3,050)

季節のデザート

パン

コーヒー

フリードリンクメニュー

120分

- ・瓶ビール ・ワイン(白・赤) ・梅酒
- ・アサヒドライゼロ(ビールテイスト飲料)
- ・ソフトドリンク各種

お一人様プラス1,000円(税金・サービス料含む)で  
下記アイテムを追加していただけます。

- ・焼酎(芋・麦) ・日本酒 ・ウイスキー