

8,500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

牛蒡のポターージュ 京都美山町ミルクの泡を浮かべて

【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
紅心大根の天ぷらを添えて

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

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

牛蒡のポターージュ 京都美山町ミルクの泡を浮かべて

【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
紅心大根の天ぷらを添えて

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】
国産牛サーロインの網焼き 赤ワイン香るソース
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¥950)

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¥1,550)

季節のデザート

パン

コーヒー

13,000円

フォワグラのテリーヌと聖護院かぶのマリネ
ビーツピューレのアクセント

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

牛蒡のポターージュ 京都美山町ミルクの泡を浮かべて

【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
紅心大根の天ぷらを添えて

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

黒毛和牛フィレの網焼き 赤ワイン香るソース
京都産野菜の彩り

炙りしめ鯖と長芋の巻き寿司 京漬物とともに

季節のデザート

パン

コーヒー

※メニューは月替わりでご用意いたしております。

昼食：12：00～14：30 (ラストオーダー14：00)
夕食：17：00～21：00 (ラストオーダー19：00)

※時間外のご利用もご相談承ります。お気軽にお問い合わせください。

■特典

- ・室料無料
- ・乾杯用のお飲み物(スパークリングワインまたはノンアルコールスパークリングワイン)
- ・館内の衣裳室、写真館、美容室をご利用の際は、貸衣装、記念写真、着付けを各10%割引とさせていただきます(予約制)
- ・お祝いケーキ5%割引

フリードリンクプラン

【¥2,000プラン】

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

【¥3,000プラン】

瓶ビール、ワイン(白・赤)、梅酒、焼酎(芋・麦)、日本酒、ウイスキー、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

※特典内容・メニューの詳細は各店舗にお問い合わせください。
 ※特別メニューにつき、各種割引・その他特典との併用はいたしかねます。
 ※料理画像は、すべてイメージです。 ※表記料金は、税金・サービス料を含みます。
 ※アレルギー物質につきましてご心配をお持ちのお客様は係員にお申し出ください。
 ※お米の産地について特別な記載がない場合、メニューに使用しているお米は全て国産米です。
 ※料理法の変更をせずに原材料の産地や品種を変更する場合は、あらかじめ係員よりご案内いたします。なお、ご不明な点はお申し出ください。

その他、詳しくはスタッフにお問い合わせください。