

DINNER

386-2 ICHINOFUNAIRI-CHO NIJO-SAGARU,
KAWARAMACHI-DORI, NAKAGYO-KU,
KYOTO CITY, KYOTO JAPAN 604-0924



TEL: 075-254-8843 (DOMESTIC)
81-75-254-8843 (INTERNATIONAL)
WWW.FORTUNEGARDEN.COM

CHEF'S SPECIAL COURSE 10000

※1日1組限定の特別なコースですので3日前までにご予約をお願いします。
メニューは一例です。内容はその日の食材によって内容が異なります。

Because it is a special course, reservation is required by the 3day before.

This course is limited to only 1group per 1day. We will serve the very seasonal ingredients by chef's choice.

AMUSE

SNOW CRAB FROM KASUMI AND BURRATA CHEESE

兵庫県産 香住カニ プラータチーズ

COLD APPETIZER

COLD YELLOWTAIL FROM TSUSIMA COAST AND "YUSHIMA" RADISH

長崎県対馬沖 寒ブリ 湯島大根

COLD APPETIZER

MARbled HORSE MEAT FROM KUMAMOTO

熊本県産 霜降り馬肉

HOT APPETIZER

COD'S SOFT ROE FROM HOKKAIDO

北海道産 真鱈の白子

FISH

CHANNEL ROCK FISH FROM HOKKAIDO,
CHRYSANTHEMUM FROM KANAZAWA AND FOIE GRAS

北海道産キンキ 金沢春菊 フォアグラ

MEAT

JAPANESE BLACK WAGYU AND "EZO" WASABI FROM HOKKAIDO

黒毛和牛 蝦夷山わさび



PAELLA WITH SEA URCHIN FROM HOKKAIDO

北海道産生雲丹のパエリア

1st DESSERT

LEMON GRANITE AND "KAJIYA FARM" HERB

レモンのグラニテ 梶谷農園ハーブ

2nd DESSERT

AMAZON CACAO AND PEAR COMPOTE

アマゾンカカオ 洋梨のコンポート

CAFE

COFFEE OR TEA

コーヒー又は紅茶

※メニュー・料金は季節により異なる場合がございます。

※ご案内の料金は税込の金額でございます。

*Menu and prices may vary depending on the season.

*All prices includes tax. No service charge required.