

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

FRUIT TOMATO FROM "KOCHI" AND RAW SEA URCHIN

高知県産フルーツトマトと生うに

COLD APPETIZER

YELLOWTAIL FROM "MIE", LEMON AND WASABI

三重県産桜ブリ レモンと山葵

COLD APPETIZER

MARbled HORSE MEAT FROM "KUMAMOTO"

熊本県産 霜降り馬肉

HOT APPETIZER

FOIE GRAT AND CONSOMMÉ

フォアグラ コンソメ

FISH

FAT GREENLING FROM "HOKKAIDO" AND WHELK

函館沖 アイナメとツブ貝

MEAT

JAPANESE BLACK BEEF AND JAPANESE BUTTERBUR SPROUT

黒毛和牛 天然ふきのとう



PAELLA WITH FIREFLY FROM "TOYAMA" AND CANOLA FLOWER

富山県産 ホタルイカと菜の花のパエリア

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

CRÉME ANGERS WITH STRAWBERRY

クレームダンジュ 苺

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.