

CHEF'S COURSE

AMUSE

BEEF CONSOMME

コンソメ 黒毛和牛

APPETIZER

SALMON AND SPRING VEGETABLES SALAD

信州サーモンマリネ 春野菜のサラダ

HOT APPETIZER

ASPARAGUS RISOTTO

アスパラ 和みリゾット

BREAD

CAMPAGNE BREAD

吉田パン工房 発酵バター

FISH

SEA BREAM CARTOCCIO

桜鯛と旬菜 カルトッチョ

MAIN

CHAR-GRILLED BEEF

シェフおすすめ 厳選牛の炭火焼き

DESSERT

KYOTO STRAWBERRY AND RICOTTA CHEESE

京の雫 リコッタ

CAFE

COFFEE OR TEA

コーヒーもしくは 紅茶

