

CHEF'S COURSE

AMUSE

RED SNOW CRAB WITH BURRATA CHEESE

紅ズワイガニ ブラータチーズ

APPETIZER

SEA BREAM CARPACCIO WITH KYOTO PERILLA AND BOTTARGA

真鯛のカルパッチョ 京青紫蘇と唐墨

HOT APPETIZER

SAUTÉED SCALLOPS WITH CAULIFLOWER POTAGE

帆立貝柱のソテー カリフラワーポタージュ

PASTA

WAGYU BEEF BOLOGNESE

和牛のボロネーゼ

FISH

ROASTED SPANISH MACKEREL WITH NOISETTE ANCHOIS

鯖のロースト ノワゼットアンショワ

MAIN

CHARCOAL GRILLED KYOTO BEEF WITH PERIGUEUX SAUCE

京都牛の炭火焼き ソースペリグー

DESSERT

ORIGINAL STRAWBERRY CREAM PUFFS

苺の自家製シュークリーム

CAFE

COFFEE OR TEA

コーヒーもしくは 紅茶

