

SEASONAL COURSE

APPETIZER

YELLOWTAIL CARPACCIO WITH OLIVE AND HERB SAUCE
寒鰯のマリネ オリーブとハーブのソース

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

BRAISED KYOTO CHICKEN TAGLIATELLE
京丹後路鶏モモの煮込み タリアテッレ

MAIN

PLEASE CHOOSE MAIN DISHES

ー 3種類の中からお選びください ー

ROASTED SPANISH MACKEREL WITH BROWNEED BUTTER GENOVESE
隠岐サワラのロースト 焦がしバタージェノベーゼ

CHARCOAL-GRILLED KYOTO TANBA KOGEN PORK LOIN
京丹波高原豚ロースの炭火焼き

CHARCOAL-GRILLED BEEF SKIRT STEAK FOND DE VEAU SAUCE +500JPY
厳選牛の炭火焼 フォンドボーソース +500YEN

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/紅茶

