

# 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 CHICKEN TAGLIATELLE  
鶏モモ肉の煮込み タリアテッレ

## MAIN

PLEASE CHOOSE MAIN DISHES

— 3種類の中からお選びください —

ROASTED SPANISH MACKEREL WITH BROWNEED BUTTER GENOVESE  
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 +800JPY  
厳選牛の炭火焼き フォンドボーソース +800YEN

## DESSERT

BASQUE STYLE CHEESECAKE  
バスク風チーズケーキ

## CAFE

COFFEE OR TEA  
コーヒー/紅茶

