

# DINNER SEASONAL COURSE

## APPETIZER

YELLOWTAIL CARPACCIO WITH OLIVE AND HERB SAUCE

鰯のマリネ オリーブとハーブのソース

## RISOTTO

BROAD BEAN AND IBERICO BACON RISOTTO

そら豆とイベリコベーコンのリゾット

## FISH

ROASTED SPANISH MACKEREL WITH BROWNEED BUTTER GENOVESE

鯖のロースト 焦がしバタージェノベーゼ

## MAIN

PLEASE CHOOSE MAIN DISHES

— 2種類の中からお選びください —

CHARCOAL-GRILLED KYOTO TANBA KOGEN PORK

京丹波高原豚の炭火焼き

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

