



2026 SUMMER

-クラシックプラン-

5 DISHS ¥10,000-

前菜	ニース風サラダ
Cold Appetizer	Salad Niçoise
スープ	ヴィシソワーズ
Soup	Vichyssoise
魚料理	サワラのソテー 九条葱ソース
Fish	Sautéed Spanish Mackerel with Kujo Green Onion Sauce
メイン	京丹波高原豚肩ロース マスタードソース
Main	Grilled Kyotanba Kogen Pork Shoulder with Mustard Sauce
デザート	Plan・Do・Seeオリジナル バスク風チーズケーキ
Dessert	Original Basque-Style Cheesecake
	パン
	Bread
	コーヒー or 紅茶
	Coffee or Tea

フリードリンク	ビール / ワイン (赤・白) / ハイボール / レモンサワー / ジントニック / カシスオレンジ
DRINKS	Beer / Glass Wine (Red・White) / Whisky and Soda / Lemon Sour / Gin Tonic / Cassis orange
	ノンアルコールビール / ウーロン茶 / オレンジジュース / コーラ
	Non-Alcohol Beer / Oolong Tea / Orange Juice / Coke

< オプション >

- メイン料理アップグレード：牛フィレ肉のグリエ (50g) +¥1000 / 国産牛サーロインのグリエ (50g) +2000
- 追加ドリンク / ペーパーアイテムなどのオプションもご用意しております。詳細はスタッフまでお気軽にお問い合わせください。
- 20名様以上よりご予約を承ります。
 - 画像はサンプルでお料理の内容は季節によって変わることがございます。
 - 当プランには右記内容が含まれます (お料理・室料2時間・フリードリンク・マイク1本・会場BGM・消費税・サービス料)。
 - 2時間以上のご利用を希望の場合 30分毎に+1000円/人 (税込) にて延長をお承りいたします。



2026 SUMMER

-フォーチュンオリジナルプラン-

6 DISHS ¥12,000-

前菜	鯛のカルパッチョ 青紫蘇 唐墨
Cold Appetizer	Sea Bream Carpaccio with Green Shiso and Karasumi
温前菜	グリーンアスパラガスのリゾット
Hot Appetizer	Green Asparagus Risotto
スープ	クラシックコンソメスープ ニョッキ
Soup	Classic Consommé Soup with Gnocchi
魚料理	鯖のポワレ アンショワイヤードソース
Fish	Pan-Seared Spanish Mackerel with Anchoïade Sauce
メイン	牛ヒレのグリエ フォンドヴォー
Main	Grilled Beef Tenderloin with Fond de Veau Sauce
デザート	黄色い果実のマリネ バニラアイスクリーム
Dessert	Yellow Fruit Marinade with Vanilla Ice Cream
	パン
	Bread
	コーヒー or 紅茶
	Coffee or Tea

フリードリンク DRINKS

ビール / ワイン (赤・白) / ハイボール / レモンサワー / ジントニック / カシスオレンジ
Beer / Glass Wine (Red・White) / Whisky and Soda / Lemon Sour / Gin Tonic / Cassis orange
ノンアルコールビール / ウーロン茶 / オレンジジュース / コーラ
Non-Alcohol Beer / Oolong Tea / Orange Juice / Coke

< オプション >

メイン料理アップグレード：国産牛サーロインのグリエ (50g) +2000

追加ドリンク / ペーパーアイテムなどのオプションもご用意しております。詳細はスタッフまでお気軽にお問い合わせください。

□ 20名様以上よりご予約を承ります。

□ 画像はサンプルでお料理の内容は季節によって変わることがございます。

□ 当プランには右記内容が含まれます (お料理・室料2時間・フリードリンク・マイク1本・会場BGM・消費税・サービス料)。

□ 2時間以上のご利用を希望の場合 30分毎に+1000円/人 (税込) にて延長をお承りいたします。

2026 SUMMER

-近江牛プラン-

6 DISHS ¥16,000-

前菜

Cold Appetizer

炙り金目鯛 カルパッチョ 檸檬山葵ヴィネグレット

Seared Splendid Alfonsino Carpaccio with Lemon-Wasabi Vinaigrette

スープ

Soup

ブラータチーズ ジャガイモとポロ葱のポタージュ

Burrata Cheese with Potato and Leek Potage

温前菜

Hot Appetizer

鰻のフリット ハーブタルタル

Daggertooth Pike Conger Fritter with Herb Tartar Sauce

魚料理

Fish

鯛、蛤、野菜のナージュ ハーブオイル

Sea Bream, Clam, and Vegetable Nage with Herb Oil

メイン

Main

近江牛のロティ マディラソース

Roasted Omi Beef with Madeira Sauce

デザート

Dessert

京都宇治抹茶 ティラミス

Kyoto Uji Matcha Tiramisu

パン

Bread

コーヒー or 紅茶

Coffee or Tea

フリードリンク

DRINKS

ビール / ワイン (赤・白) / ハイボール / レモンサワー / ジントニック / カシスオレンジ
Beer / Glass Wine (Red・White) / Whisky and Soda / Lemon Sour / Gin Tonic / Cassis orange

ノンアルコールビール / ウーロン茶 / オレンジジュース / コーラ
Non-Alcohol Beer / Oolong Tea / Orange Juice / Coke

< オプション >

追加ドリンク / ペーパーアイテムなどのオプションもご用意しております。詳細はスタッフまでお気軽にお問い合わせください。

□ 20名様以上よりご予約を承ります。

□ 画像はサンプルでお料理の内容は季節によって変わることがございます。

□ 当プランには右記内容が含まれます (お料理・室料2時間・フリードリンク・マイク1本・会場BGM・消費税・サービス料)。

□ 2時間以上のご利用を希望の場合 30分毎に+1000円/人 (税込) にて延長をお承りいたします。

FORTUNE GARDEN
KYOTO JAPAN
ESTABLISHED 1927