



前菜
Cold Appetizer

鰯の炙りカルパッチョ オニオンヴィネグレット
Seared Yellowtail Carpaccio with Onion Vinaigrette

スープ
Soup

さつまいものポタージュ
Sweet Potato Potage

パスタ
Pasta

真鯛のソテー 九条葱ソース
Sautéed Red Bream with Kujo Leek Sauce

メイン
Main

国産豚肩ロース フリカッセソース
Grilled Japanese Pork Shoulder Loin with Fricassée Sauce

デザート
Dessert

バスク風チーズケーキ
Basque Cheesecake

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：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
その他 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）。



2026 Autumn フォーチュンオリジナルプラン 6 DISHS ¥12,000 –

前菜

Cold Appetizer

鰹のカルパッチョ ソイジンジャーヴィネグレット

Bonito Carpaccio with Soy Ginger Vinaigrette

温前菜

Hot Appetizer

キノコのリゾット

Mushroom Risotto

スープ

Soup

京丹波地鶏 大根と京水菜 コンソメスープ

Kyotanba Jidori Chicken with Daikon and Mizuna in Consommé Soup

魚料理

Fish

真鯛のポワレ ヴァンブランソース

Pan-Seared Sea Bream with Beurre Blanc Sauce

メイン

Main

牛ヒレのグリエ フォンドヴォー

Grilled Beef Tenderloin with Fond de Veau Sauce

デザート

Dessert

シャインマスカットのブラマンジェ

Shine Muscat Blancmange

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)。



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 Kinmedai Carpaccio with Lemon and Wasabi Vinaigrette

スープ
Soup

京丹波地鶏 大根と京水菜 コンソメスープ
Kyotanba Jidori Chicken with Daikon and Mizuna in Consommé Soup

温前菜
Hot Appetizer

フォアグラのソテー さつまいもマッシュ マデラソース
Sautéed Foie Gras with Sweet Potato Mash and Madeira Sauce

魚料理
Fish

甘鯛の鱗揚げ アサリとお米のソース
Crispy-Scaled Tilefish with Clam and Rice Sauce

メイン
Main

近江牛もも肉グリエ 酢橘 黒七味
Grilled Omi Beef Round with Sudachi and Black Shichimi Pepper

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)。