CHEF'S COURSE

AMUSE
SNOW CRAB AND BURRATA CHEESE WITH TOMATO CONSOMMÉ
ずわい蟹とブッラータチーズ トマトコンソメ

APPETIZER
SHINSHU SALMON TARTARE
信州サーモンのタルタル

HOT APPETIZER
CLAM AND SHOGOIN TURNIP VELOUTÉ
蛤と聖護院蕪のブルーテ

PASTA
BURDOCK AND PORK RAGOUT TAGLIATELLE WITH PECORINO
牛蒡と豚ラグー　タリアテッレ　ペコリーノ

FISH
GRILLED YELLOWTAIL WITH CONSOMMÉ DAIKON AND BEURRE BLANC
鰤のグリル　コンソメ大根と柚子のブールブラン

MAIN
CHARCOAL-GRILLED JAPANESE BEEF SIRLOIN
国産牛サーロインの炭火焼き

DESSERT
POMELO AND WHITE CHOCOLATE GRANITÉ
文旦　ホワイトチョコレート　グラニテ

CAFE
COFFEE OR TEA
コーヒーもしくは 紅茶

FORTUNE GARDEN
SINCE 1927
KYOTO JAPAN