

ALA CARTE

include Tax

季節のスープ
Seasonal Soup ¥ 700

ガーリックライス
Garlic Fried Rice ¥ 1000

本日のメインオードブル
Today's Main Hors-d'oeuvre ¥ 1300

フィールドグリーンサラダ
Kyoto vegetable Field Green Salad ¥ 1400

6種の野菜グリル
6kinds of Grilled Vegetables ¥ 2400

フォアグラのポワレ
Poire Foiegras ¥ 3600

旬のお薦めシーフードグリル
Chef's Recommend Grilled 3 kinds of Seafood ¥ 3800

鮑と椎茸のワイン蒸し Poire Abalone & Shiitake Mushroom	¥ 7500
特選黒毛和牛サーロインステーキ100g Special Kuroge Wagyu Sirloin Steak 100g	¥ 7500
特選黒毛和牛フィレスステーキ100g Special Kuroge Wagyu Fillet Steak 100g	¥ 10500
オマール海老のグリル Grilled Lobster (600g)	¥ 12000
<u>神戸ビーフサーロインステーキ100g</u> <u>KOBE BEEF Sirloin Steak 100g</u>	¥ 14500
<u>神戸ビーフフィレスステーキ100g</u> <u>KOBE BEEF Fillet Steak 100g</u>	¥ 16500
宮崎プレミアムキャビア Japanese Premium Caviar <u>About 8 years for farming, about 60 days for egg ripening, on pure Japan craft caviar</u>	¥ 18000
季節のデザート Seasonal Desert	¥ 1000
コーヒー / 紅茶 Coffee / Black Tea	¥ 500