

Land to Table

アミューズブーシュ
Amuse Bouche

帆立貝 焼き茄子
香川産フレッシュキャビア 弓削牧場のカイエフレ
Scallop, Aubergine
Kagawa Fresh Caviar, Yuge Farm's Fresh Curd

甘鯛
百合根 酒粕と甘酒
Tilefish
Lily Bulb, *Sakekasu* and Sweet Sake

山田牧場のラクレットのラビオリ
牛蒡 黒トリュフ コンソメ
Yamada Farm's Raclette Cheese Ravioli
Burdock, Black Truffle, Consommé

七谷鴨
サルミソース 京都産無花果
Nanatani Duck
Salmis Sauce, Kyoto Fig

or

京都和牛フィレ
オーガニックナッツ 丹波しめじ
Grilled Kyoto *Wagyu* Beef Fillet
Organic Nut, Tamba *Shimeji* Mushroom
+3,000

鱧と松茸のソウピラフ
Sea Eel and *Matsutake* Mushroom Hot Pot Rice

葡萄 フロマーージュブラン ローズマリー
Grape, Fromage Blanc, Rosemary

南山城産和紅茶
洋梨 国産レモン
Kyoto Black Tea
Pear, Domestic Lemon

オリジナル オーガニックコーヒー 紅茶 またはハーブティー
Freshly Brewed Original Organic Coffee, Tea or Herbal Infusion

22,000