

Bagna Cauda Lunch

京都赤地鶏のショーフロワ
白菜とルッコラのピューレ
Kyoto Chicken Fillet Chaud-Froid
Napa Cabbage and Arugula Puree

採れたて野菜のバーニャカウダ
Bagna Cauda
Seasonal Fresh Vegetable

タリオリーニ
ホタルイカ 春キャベツ
Tagliolini
Firefly Squid, Spring Cabbage

北海道産奄夢豚ロース肉の炭焼き
蛤 筍
Charcoal Grilled Hokkaido Pork Loin
Clam, Bamboo Shoot

春野菜のリゾピラフ
帆立貝と桜エビ
Spring Vegetable Hot Pot Rice
Scallop and Sakura Prawn

EXV オリーブオイルのムース
フルーツマト ハーブ
EXV Olive Oil Mousse
Fruit Tomato, Herb

白胡麻のパンナコッタ
宇治抹茶 パッションフルーツ
White Sesame Panna Cotta
Uji Matcha, Passion Fruit

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

12,500

上記日本円での表示価格には、サービス料15%と消費税10%が含まれております。/ 国産米を使用しています。
All prices are in Japanese Yen, inclusive of 15% service charge and 10% consumption tax. / Using Japanese rice.

Bagna Cauda Dinner

アミューズブーシュ
Amuse Bouche

サワラのマリネ
甘酒 ウルイ
Marinated Spanish Mackerel
Amazake, Mountain Vegetable

採れたて野菜のバーニャカウダ
Bagna Cauda
Seasonal Fresh Vegetable

タリオリーニ
ホタルイカ 春キャベツ
Tagliolini
Firefly Squid, Spring Cabbage

鮮魚のフリット
トマト 万願寺唐辛子
Deep Fried Market Fish
Tomato, Manganji Pepper

京都和牛フィレ肉
空豆 ポートワインと松野醤油
Kyoto Wagyu Beef Fillet
Broad Bean, Port Wine and Matsuno Soy Sauce

EXV オリーブオイルのムース
フルーツトマト ハーブ
EXV Olive Oil Mousse
Fruit Tomato, Herb

白胡麻のパナコッタ
宇治抹茶 パッションフルーツ
White Sesame Panna Cotta
Uji Matcha, Passion Fruit

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

20,000

上記日本円での表示価格には、サービス料15%と消費税10%が含まれております。
All prices are in Japanese Yen, inclusive of 15% service charge and 10% consumption tax.