

## Appetizer / 前菜

前菜3種盛り合わせ  
Assorted Appetizers



¥1,300

根も葉も花もサラダ  
Hyssop Salad



¥1,300

ビーツとフレッシュトマト、ルッコラのサラダ  
Beets, Fresh Tomatoes and Arugula Salad

¥1,600

季節野菜のバーニャフレッタ  
Bagna Freida



¥1,500

旬野菜のスープ  
Seasonal Vegetable Soup



¥800

鮮魚のカルパッチョ  
Fresh Fish Carpaccio

¥1,800

シャルキュトリーとチーズの盛り合わせ  
Charcuterie and Cheese Assortment

¥2,500

## Pasta / パスタ

京北弓削の吉田農園から届いた旬野菜と  
カラスミのペペロンチーノ  
Psata with Olive Oil, Garlic, Seasonal Vegetables  
and Karasumi (Bottarga)



¥1,800

本日のパスタ  
Today's Pasta

¥1,800

## Rice / ご飯もの

ポルチーニ茸のリゾット

Porcini Mushrooms Risotto



¥2,000

ハーブとアボカド、黄金玄米のライスボウル

Herb and Avocado Rice Bowl



¥1,600

## Main Dish / メイン料理

季節野菜のロースト

Roasted Seasonal Vegetables



¥1,800

京都産 高原豚ロースのグリル

Grilled Kyoto Pork

¥2,300

黒毛和牛ランプ肉のロースト マデイラ酒のソース

Roasted Japanese Beef Lamp with Madeira Sauce

¥3,000

本日のお肉料理

Today's Meat Dish

¥3,000~

鮮魚の包焼 ハーブソース

Fish baked in Parchment

¥2,800

ディナーコース "冬"  
Dinner Course "Winter"

アミューズ  
Amuse

鮮魚のカルパッチョ  
Fresh Fish Carpaccio

旬野菜のスープ  
Seasonal Vegetable Soup

京北弓削の吉田農園から届いた  
旬野菜とカラスミのペペロンチーノ  
Psata with Olive Oil, Garlic, Seasonal Vegetables  
and Karasumi (Bottarga)

黒毛和牛ランプ肉のロースト マデイラ酒のソース  
Roasted Japanese Beef Lamp with Madeira Sauce

デザート  
Dessert

和紅茶またはコーヒー  
Japanese Black Tea or Coffee

¥6,000