

Braised Satsuma black pork cutlet honey balsamic vinaigrette mustard sauce 薩摩黒豚の角煮カツ ハニーバルサミコ酢マスタードソース	¥1,800
Spring foie gras trilogy スプリングフォアグラトリロジー	¥3,600
Sautéed foie gras and miso marinated alfonsino Dekopon orange sauce フォアグラと金目鯛味噌漬のソテー デコポンソース	¥2,200
Sautéed lobster with strawberry, strawberry crustacean red wine sauce オマール海老のソテー 苺添え 苺香る甲殻類の赤ワインソース	¥3,200
Braised abalone beignet with Kinome pepper sabayon 煮鮑のベニエ 木の芽サバイヨン 山菜とキヌア添え	¥3,500
White shrimp, sea urchin and sole paupiette with black cabbage Pancetta, onion coulis, Sakura pan cake 白海老 雲丹 舌平目のポーピエット カーボネロで包んで パンチェッタと新玉葱クーリー 桜パンケーキ添え	¥3,200
Prawn, clam and white asparagus á la nage 車海老と蛤のホワイトアスパラガスのア ラ ナージュ	¥2,400
Greenling and scallop bouillabaisse, aioli espuma 油目と帆立貝のブイヤベース アイオリエスプーマ	¥2,800
Sautéed Ise spiny lobster black bean sauce イセエビのソテー ブラックビーンソース	¥7,000
Prawn (2pieces) 車海老 (2尾)	¥2,000
Kyoto beef fillet 100gr 京都府産牛フィレ 100g	¥8,000
Kagawa olive beef sirloin 100gr 香川県産オリーブ牛サーロイン 100g	¥8,000
Tajima beef fillet 100g 兵庫県産但馬牛フィレ 100g	¥10,000
Kobe beef sirloin 100gr 神戸牛サーロイン 100g	¥14,000
A5 beef fillet 100gr 九州産 A5 フィレ 100g ※産地はシェフにお尋ねください。	¥14,000
Steamed grill vegetables flavored with Sakura water 季節野菜のグリル 桜ウォーター蒸し	¥1,900
Grilled tuna salad, Kiyomi orange and salted rice malt dressing グリルしたマグロ入りサラダ 清美オレンジ塩麹ドレッシング	¥1,500

Garlic rice ガーリックライス	¥1,500
Grilled sea bream and red bean rice with sea bream roe and bamboo shoot sauce 鯛のグリルと赤飯 鯛の子入り若竹餡かけ	¥1,500
Kainomi beef skirt cutlet sandwich 希少部位カイノミを使った牛カツサンド	¥1,500
Sakura shrimp and Takana pickles pilaf 高菜入り桜海老ピラフ	¥1,500
Vanilla custard in strawberry coconut mousse with seasonal fruits sherbet バニラカスタード入リストロベリーココナッツムース 季節のフルーツシャーベット添え	¥2,000
Mandarin orange chamomile compote in orange mousse マンダリンオレンジのカモミールコンポートとオレンジのムース	¥1,800
Cherry compote and Sakura flavored Tonka bean mousse チェリーコンポートと桜とトンカ豆風味のムース	¥2,000
Seasonal fresh fruits with vanilla ice cream 季節のフルーツとバニラアイスクリーム	¥1,200
Tart of the day with seasonal fruits sherbet 本日のタルトと季節のフルーツシャーベット	¥1,200

上記料金には、税金とサービス料が加算されます。

当ホテルでは国産米を使用しておりますメニュー内容は、仕入れ状況により変更の場合がございますのでご了承ください。

食物アレルギーなど、お食事に特別なご要望があるお客様はスタッフまでお申し付けください。

Prices are in Japanese yen and subject to service charge and tax.

Rice served is a product of Japan. If you have any special dietary needs or food allergies, please let us know.

Please note that menus may be subject to change due to market availability.