

コース

Course

鉄板料理



清水

Kiyomizu 10,000

季節の先付け3種
Today's appetizers

泡のソースで食す
松前漬けと鮮魚の焼霜造り
Carpaccio of Hanaroku style

黒毛和牛と京野菜のラグー
Ragout of wagyu beef and Kyoto vegetables

鱈のレアステーキ 聖護院大根
生姜薫る照り焼きエスプーマ
Rare steak of yellowtail and shogoin radish
with soy sauce and ginger flavor

特選和牛の鉄板焼き 100g
※別紙よりお選びください
Teppan yaki steak 100g
※Please choice from exhibit

冬野菜のポタージュリゾット
Potage risotto of seasonal vegetables

本日のデザート
コーヒーまたは紅茶
Today's dessert and coffee or tea

花六

Hanaroku 13,000

季節の先付け3種
Today's appetizers

泡のソースで食す
松前漬けと鮮魚の焼霜造り
Carpaccio of Hanaroku style

フォアグラと京都牛ロースの包み焼き
林檎と胡麻だれで
Grilled wrapped of foie gras and wagyu beef
with apple and sesame sauce

黒毛和牛と車麩のオニオンスープ
Onion soup with wagyu beef and wheat gluten

特選和牛の鉄板焼き 100g
※別紙よりお選びください
Teppan yaki steak 100g
※Please choice from exhibit

冬野菜のポタージュリゾット
Potage risotto of seasonal vegetables

本日のデザート
コーヒーまたは紅茶
Today's dessert and coffee or tea

感洛

Kanra 18,000

季節の先付け4種
Today's appetizers

泡のソースで食す
松前漬けと鮮魚の焼霜造り
Carpaccio of Hanaroku style

フォアグラと京都牛ロースの包み焼き
林檎と胡麻だれで
Grilled wrapped of foie gras and wagyu beef
with apple and sesame sauce

鮑の鉄板焼きとズワイガニの天婦羅
Abalone's Teppan yaki and tempura of snow crab

特選和牛A4ヒレ肉の鉄板焼き 100g
Teppan yaki steak A4 wagyu fillet 100g

冬野菜のポタージュリゾット
Potage risotto of seasonal vegetables

本日のデザート
コーヒーまたは紅茶
Today's dessert and coffee or tea

アラカルト A la carte

京都牛ロース 200g 8,000
Kyoto wagyu beef sirloin

本日の特選黒毛和牛A4ヒレ 150g 8,500
A4 Signature wagyu beef fillet 200g 11,000
300g 16,000

京都牛A5ヒレ 150g 10,000
A5 Kyoto wagyu beef fillet 200g 13,000
300g 19,000

京鴨 200g 2,800
Kyoto duck

オマール海老 時価 ask
Lobster

鮑 時価 ask
Abalone

焼き野菜盛合せ 1,500
Assorted grilled vegetables

フルーツ盛合せ 1,800
Assorted fruits

アイス 600
Icecream

表記の価格には消費税・サービス料10%が含まれています。
This price includes tax and service charge.