

Prix Fixe Lunch MENU

前菜 + リゾット + メイン + デザート	6,200	STARTERS + RISOTTO + MAIN + DESSERTS
前菜 + リゾット + メイン2品 + デザート	7,500	STARTERS + RISOTTO + 2 x MAIN + DESSERTS

STARTERS

薫香る淡路島産天然真鯛 和歌山アイコトマト、春キャベツ 和歌山熟成柿酢	Straw Grilled Awaji Island Wild Sea Bream Wakayama Aiko Tomato, Spring Cabbage Wakayama Aged Persimmon Vinegar
兵庫県産小蛸 和歌山産春豆、新じゃが、実山椒	Hyogo Baby Octopus, Wakayama Beans Potato, Green Japanese Peppercorn
新牛蒡とトリュフのブランマンジェ たけのこ、エストラゴン、ミモレット	Burdock and Truffle Blanc Mange Bamboo Shoot, Tarragon, Mimoletto

RISOTTO

近海産あおりいか 京都産九条葱、近江米みずかがみ、ポッターガ	Local Aori Squid Kyoto Kujo Green Onion, Ohmi Rice Mizukagami, Bottarga
-----------------------------------	--

MAIN

近海産いさき薪焼き 京ラフラン、オリーブ、南高梅	Wood Grilled Grunt Kyourahuran, Olive, Nanko-ume
大阪なにわ星の豚薪焼きとパネ 新玉葱、よもぎ、シェリー風味のキャラメルビネグレット	Wood Grilled Naniwa Hoshinobuta and Cutlet Onion, Mug Wort, Sherry Caramel Vinaigrette
和歌山紀の国みかんどり薪焼き 奈良産大和まな、おかひじき、青柚子	Wood Grilled Wakayama Kinokuni Mikandori Nara Yamato'mana, Okahijiki, Green Yuzu
低温調理した黒毛和牛薪焼き ブラックカルダモンとコーヒー香るビーフジュ	<i>Suppl.</i> +2,300 Wood Grilled Sous Vide Kuroge Wagyu Beef Black Cardamom and Coffee Beef Jus
アトランティックロブスター薪焼き レモングラス香るビスクソースとバジルオイル	<i>Suppl.</i> +2,300 Wood Grilled Atlantic Lobster Lemon Grass Scented Bisque Sauce and Basil Oil

DESSERTS

柑橘と大阪ハニー 近郊産柑橘コンポート、ローズマリーマドレーヌスポンジ 大阪ハニーアイスクリーム	Citrus and Osaka Honey Local Citrus Compote, Rosemary Madeleine Sponge Osaka Honey Ice Cream
フルーティクレームダンジュ 神戸弓削ファームフレッシュチーズ リュパーブと苺、ウーロン茶ソルベ	Fruity Crème d'Ange Kobe Yuge Farm Fresh Cheese Rhubarb and Strawberry, Oolong Tea Sorbet

CHEF'S SPECIAL 9,800

新牛蒡とトリュフのブランマンジェ
たけのこ、エストラゴン、ミモレット
Burdock and Truffle Blanc Mange
Bamboo Shoot, Tarragon, Mimoletto

近海産魚介のコレクション
和歌山アイコトマト、春キャベツ、新じゃが
Local Seafood Collection
Wakayama Aiko Tomato, Spring Cabbage, Spring Potato

近海産あおりいか
京都産九条葱、近江米みずかがみ、ポッターガ
Local Aori Squid
Kyoto Kujo Green Onion, Ohmi Rice Mizukagami, Bottarga

近海産いさき薪焼き
京ラフラン、オリーブ、南高梅
Wood Grilled Grunt
Kyourahuran, Olive, Nanko-ume

大阪産鴨むね肉薪焼き
おかひじき、奈良産大和まな、青柚子
Wood Grilled Osaka Duck Breast
Okahijiki, Nara Yamatomana, Green Yuzu

フルーティクレームダンジュ
神戸弓削ファームフレッシュチーズ、リュパーブと苺、ウーロン茶ソルベ
Fruity Crème d'Ange
Kobe Yuge Farm Fresh Cheese, Rhubarb and Strawberry, Oolong Tea Sorbet

コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea

上記 国産米を使用しています。メニューの表示料金はすべて日本円で表記されており、表示料金には税金・サービス料が含まれます。

Rice product of Japan. All prices are quoted in Japanese Yen, and Price inclusive of taxes and service charge.