

## Prix Fixe Lunch MENU

前菜 + 冷製スープ + メイン + デザート	6,200	STARTER + CHILLED SOUP + MAIN + DESSERT
前菜 + 冷製スープ + メイン2品 + デザート	7,500	STARTER + CHILLED SOUP + 2 x MAIN + DESSERT

### STARTERS

近海産コチ かぼちゃ、淡路島レモン、焦がし玉葱	Marinated Local Flathead Pumpkin, Awaji Lemon, Grilled Onion
近海産藁焼き初鰹 豆、ミント、葱	Straw Grilled Local Bonito Green Beans, Mint, Green Onion
泉州水茄子 サマートリュフ、神戸弓削牧場フレッシュチーズ、生姜	Senshu Eggplant Summer Truffle, Kobe Yuge Farm Fresh Cheese, Ginger

### CHILLED SOUP

京都産グリーンアスパラガスの冷製スープ 近海産けんさきいか、ポットルガ、玄米	Chilled Soup with Kyoto Green Asparagus Local Kensaki Squid, Bottarga, Brown Rice
---	--

### MAIN

近海産すずき鱈焼き 冬瓜と胡瓜、ライムと焦がし昆布	Local Sea Bass with Scale Winter Melon and Cucumber, Lime and Grilled Kombu
塩麹漬けた大阪産なにわ星の豚薪焼き オクラ、みょうが、ムール貝	Wood Grilled Marinated In Salted Rice Malt Osaka Naniwa Pork Okura, Myoga, Mussel
和歌山紀の国みかんどり薪焼き フルーツマト、万願寺唐辛子、パルミジャーノ	Wood Grilled Wakayama Kinokuni Mikandori Fruit Tomato, Manganji Pepper, Parmigiano
低温調理した黒毛和牛薪焼き オクラ、みょうが、パルミジャーノ	<i>Suppl.</i> Wood Grilled Sous Vide Kuroge Wagyu Beef <i>+2,300</i> Okura, Myoga, Parmigiano
アトランティックロブスターの薪焼き ディル風味チミチュリソース	<i>Suppl.</i> Wood Grilled Atlantic Lobster <i>+2,300</i> Dill Chimichurri Sauce

### DESSERTS

北海道産ミルクのテクスチャー ミルクメレンゲ、ヨーグルトアイスクリーム クリーミーバニラフラン	Hokkaido Milk Texture Milk Meringue, Yogurt Ice Cream Creamy Vanilla Flan
カンノーリ 自家製チョコレートリコッタ、レモンディプロマクリーム コンラッドティーアイスクリーム	Cannoli House Made Chocolate Ricotta, Lemon Diplomat Cream Conrad Tea Ice Cream

---

## CHEF'S SPECIAL 9,800

泉州水茄子  
サマートリュフ、神戸弓削牧場フレッシュチーズ、生姜  
Senshu Eggplant  
Summer Truffle, Kobe Yuge Farm Fresh Cheese, Ginger

夏の魚介3種と野菜のコレクション  
かぼちゃ、淡路島レモン、豆  
3 Types of Summer Seafood and Vegetables Collection  
Pumpkin, Awaji Lemon, Green Beans

京都産グリーンアスパラガスの冷製スープ  
近海産けんさきいか、ポットルガ、玄米  
Chilled Soup with Kyoto Green Asparagus  
Local Kensaki Squid, Bottarga, Brown Rice

近海産すずき鱈焼き  
冬瓜と胡瓜、ライムと焦がし昆布  
Local Sea Bass Grilled on with Scale  
Winter Melon and Cucumber, Lime and Baked Kombu

滋賀県近江鴨薪焼き  
原木椎茸、黒ニンニク、エシャロット  
Wood Grilled Shiga Ohmi Duck  
Shiitake Mushroom, Black Garlic, Shallot

北海道産ミルクのテクスチャー  
ミルクメレンゲ、ヨーグルトアイスクリーム、クリーミーバニラフラン  
Hokkaido Milk Texture  
Milk Meringue, Yogurt Ice Cream, Creamy Vanilla Flan

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.