

C:GRILL

DINNER MENU

CHEF'S SPECIAL

14,500

AMUSE

滋賀県琵琶湖稚鮎

キウイ、木の芽、クレソン

Shiga Biwako Ayu Fish

Kiwi, Japanese Pepper, Watercress

APPETIZER

近海産鱈の薫焼き

泉州玉葱、純米大吟醸酢、酒粕

Straw Grilled Local Spanish Mackerel

Senshu Onion, Junmai Daiginjo Sake Vinegar, Sake Lees

SOUP

薪焼きにしたホワイトアスパラガスのスープ

数種の貝、滋賀県ハモン・ド・ビワコ生ハム

Wood Grilled White Asparagus Soup

Shellfish, Shiga Jamón de Biwako Cured Ham

MAIN

金目鯛

神戸弓削牧場”コシヒカリ”、とりみ味噌、根セロリのピューレ

Red Bream

Kobe Yuge Farm "KOSHIHIKARI" Rice, "TORII" Miso, Celeriac Purée

または

Or

滋賀県近江鴨の薪焼き

京都九条葱、黒ニンニク、ビーフジュ

Wood Grilled Shiga Omi Duck

Kyoto Kujo Green Onion, Black Garlic, Beef Jus

または

Or

兵庫県太田牛ロース薪焼き

Wood Grilled Hyogo Ohta Beef Loin (+3,800 円)

または

Or

奈良県大和雌牛フィレ薪焼き

Wood Grilled Nara Yamato Mesuushi Fillet (+4,200 円)

DESSERT

桜のシャルロット、南高梅ジュレ、桜のオパリーヌ、白餡のアイスクリーム

Sakura Charlotte, Nanko Plum Jelly, Sakura Opaline, White Bean Paste Ice Cream

小菓子和コーヒーまたは紅茶 / Mignardise, Coffee or Tea

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。

All prices are quoted in Japanese Yen, and price inclusive of taxes and service charge.

KANSAI LOCAL GASTRONOMY

17,500

AMUSE

滋賀県琵琶湖稚鮎

キウイ、木の芽、クレソン

Shiga Biwako Ayu Fish

Kiwi, Japanese Pepper, Watercress

APPETIZER

近海産鱈の藁焼き

泉州玉葱、純米大吟醸酢、酒粕

Straw Grilled Local Spanish Mackerel

Senshu Onion, Junmai Daiginjo Sake Vinegar, Sake Lees

APPETIZER

兵庫県産蛍烏賊と山菜

とりみ味噌、露の臺、花穂

Hyogo Firefly Squid and Wild Vegetables

“TORII” Miso, Butterbur Plant, Shiso Flower

FISH

金目鯛と滋賀県琵琶湖のシジミ

和歌山県産柑橘類、春の豆、山葵

Red Bream and Shiga Biwako Shijimi Clam

Wakayama Citrus, Spring Beans, Wasabi

MAIN

黒毛和牛の薪焼き

京都九条葱、黒ニンニク、ビーフジュ

Wood Grilled Kuroge Wagyu Beef

Kyoto Kujo Green Onion, Black Garlic, Beef Jus

または

Or

兵庫県太田牛ロース薪焼き

Wood Grilled Hyogo ohta Beef Loin (+3,800 円)

または

Or

奈良県大和雌牛フィレ薪焼き

Wood Grilled Nara Yamato Mesuushi Fillet (+4,200 円)

DESSERT

デコポンのムース、エルダーフラワー、アプリコット、デコポンアイスクリーム

Dekopon Mousse, Elderflower, Apricot, Dekopon Ice Cream

小菓子とコーヒーまたは紅茶 / Mignardise, Coffee or Tea

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。

All prices are quoted in Japanese Yen, and price inclusive of taxes and service charge.

PREMIUM KANSAI LOCAL GASTRONOMY

25,000

AMUSE

滋賀県琵琶湖の稚鮎

キウイ、木の芽、クレソン

Shiga Biwako Ayu Fish

Kiwi, Japanese Pepper, Watercress

近海産黒鮑

生海苔、からすみ、黄ニラ

Local Black Abalone

Raw Seaweed, Karasumi, Yellow Chinese Chives

APPETIZER

近海産鯖の藁焼き

泉州玉葱、純米大吟醸酢、酒粕

Straw Grilled Local Spanish Mackerel

Senshu Onion, Junmai Daiginjo Sake Vinegar, Sake Lees

APPETIZER

兵庫県産蛍烏賊と山菜

とりみ味噌、落の臺、花穂

Hyogo Firefly Squid and Wild Vegetables

“TORII” Miso, Butterbur, Shiso Flower

RAVIOLI

富山県産白海老

発酵トマト、筍、神戸弓削牧場フロマージュ・フレ

Toyama White Shrimp

Fermented Tomatoes, Bamboo Shoots, Yuge Farm Fromage Frais

FISH

金目鯛と琵琶湖のシジミ

和歌山県産柑橘類、春の豆、山葵

Red Bream and Shiga Biwako Shijimi Clam

Wakayama Citrus, Spring Beans, Wasabi

MAIN

奈良県産大和雌牛フィレ肉の薪焼き

京都九条葱、黒ニンニク、ビーフジュ

Wood Grilled Nara Yamato Mesuushi Fillet

Kyoto Kujo Green Onion, Black Garlic, Beef Jus

DESSERT

アイコトマトのバリエーション

苺、バジル、神戸弓削牧場フロマージュ・フレ

Aiko Tomato Variation

Strawberry, Basil, Kobe Yuge Farm Fromage Frais

小菓子とコーヒーまたは紅茶 / Mignardise, Coffee or Tea

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。

All prices are quoted in Japanese Yen, and price inclusive of taxes and service charge.