

# **C:GRILL**

**DINNER MENU**

# PREMIUM KANSAI LOCAL GASTRONOMY

25,000

## SIGNATURE

薪火で燻した黒毛和牛タルタル  
京都平飼い卵、黒門市場伊勢屋つけもの、パルミジャーノ、トリュフ  
Wood Smoked Wagyu Beef Tartare  
Kyoto Free Range Egg, Kuromon Market Iseya Tsukemono, Parmigiano, Truffle

## STARTER

答志島トロさわら、サラダ・ラティーナ、柑橘  
Toshijima Spanish Mackerel, Latina Salad, Citrus

## SOUP

京都丹波産バターナッツカボチャのスープ、近海産アオリイカ、いくら  
Kyoto Tamba Butternut Squash Soup, Big Fin Reef Squid, Salmon Roe

## FISH

太刀魚、じゃばら、淡路玉葱  
Beltfish, Jabara, Awaji Onion

## MAIN

奈良県大和雌牛フィレ肉、発酵ビーツ、黒七味  
Nara Wagyu Beef Yamato Mesuushi Fillet, Fermented Beetroot, Black Shichimi

## DESSERT

シャインマスカットトリロジー、ローリエのジュレ  
Shine Muscat Trilogy, Laurier Gelée

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

# KANSAI LOCAL GASTRONOMY

17,500

## STARTERS

本日のマーケットフィッシュカルパッチョ  
薪焼きトマトフォンデュ、京都九条ネギ、スモークサワークリーム  
Today's Market Fish Carpaccio

Wood Grilled Tomato Fondue, Kyoto Kujo Green Onion, Smoked Sour Cream

## SIGNATURE

薪火で燻した黒毛和牛タルタル  
京都平飼い卵、黒門市場伊勢屋つけもの、パルミジャーノ、トリュフ  
Wood Smoked Wagyu Beef Tartare

Kyoto Free Range Egg, Kuromon Market Iseya Tsukemono, Parmigiano, Truffle

## SALAD

関西近郊野菜のサラダ、ローカルファームビーツのビネグレット  
ビーガンストラッチャ、キヌア、大阪産ミニトマトアマメイド  
Kansai Local Vegetables Salad, Local Beetroot Vinaigrette  
Vegan Stracciatella, Quinoa, Osaka Mini Tomato Amamade

## MAIN

本日のマーケットフィッシュ  
Today's Market Fish

Or

サステイナブルサーモン  
Sustainable Salmon

Or

本マグロのレアグリル  
Rare Grilled Bluefin Tuna

Or

本日のセレクション国産牛 サーロインまたはフィレ  
Today's Selection of Domestic Beef Sirloin or Beef Fillet

Or

黒毛和牛イチボ (+3,500)  
Kuroge Wagyu Beef Top Sirloin Cap (+3,500)

Or

フレッシュカナディアンロブスター 300g (+4,500)  
Fresh Canadian Lobster 300g (+4,500)

Or

本日のセレクション和牛フィレ (+6,500)  
Today's Selection of Wagyu Beef Fillet (+6,500)

## DESSERT

チョコレートスフィア  
キャラメルチョコレート、マンゴーオレンジ、アーモンド  
Chocolate Sphere  
Caramel Chocolate, Mango Orange, Almond

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

# CHEF'S SPECIAL

14,500

## APPETIZER

本日のマーケットフィッシュカルパッチョ  
薪焼きトマトフォンデュ、京都九条ネギ、スモークサワークリーム  
Today's Market Fish Carpaccio  
Wood Grilled Tomato Fondue, Kyoto Kujo Green Onion, Smoked Sour Cream

## SOUP

京都丹波産バターナッツカボチャのスープ、近海産アオリイカ、いくら  
Kyoto Tamba Butternut Squash Soup, Big Fin Reef Squid, Salmon Roe

## MAIN

本日のマーケットフィッシュ  
Today's Market Fish

Or

サステナブルサーモン  
Sustainable Salmon

Or

本マグロのレアグリル  
Rare Grilled Bluefin Tuna

Or

本日のセレクション国産牛 サーロインまたはフィレ  
Today's Selection of Domestic Beef Sirloin or Beef Fillet

Or

黒毛和牛イチボ (+3,500)  
Kuroge Wagyu Top Sirloin Cap (+3,500)

Or

カナディアンロブスター 300g (+4,500)  
Canadian Lobster 300g (+4,500)

Or

本日のセレクション和牛フィレ (+6,500)  
Today's Selection of Wagyu Beef Fillet (+6,500)

## DESSERT

ルバーブのコンポート  
赤ワイン、ストロベリー、マダガスカル産バニラ  
Rhubarb Compote  
Red Wine, Strawberry, Madagascar Vanilla

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