

# C:GRILL

## LUNCH MENU 6,900

前菜 + スープorサラダ + メイン + デザート  
STARTER + SOUP or SALAD + MAIN + DESSERT

## PREMIUM LUNCH MENU 8,200

前菜 + スープorサラダ + 2 x メイン + デザート  
STARTER + SOUP or SALAD + 2 x MAIN + DESSERT

# MENU

## STARTERS

|  |   |
|--|---|
| 本日のマーケットフィッシュカルパッチョ<br>薪焼きトマトフォンデュ、スモークサワークリーム             | Today's Market Fish Carpaccio<br>Wood Grilled Tomato Fondue, Smoked Sour Cream                                      |
| 近海産真蛸といかの薪焼きマリネ<br>燻製ポテト、インゲン豆、レモンパン粉                      | Marinated Wood Grilled Local Octopus and Squid<br>Smoked Potato, Green Beans, Lemon Bread Crumb                     |
| サステナブルシュリンプ“幸えび”藁焼き<br>大阪産ミニトマトアマメイド、柑橘、赤玉ねぎ               | Straw Grilled Sustainable Shrimp“Yukiebi”<br>Osaka Mini Tomato Amamade, Citrus, Red Onion                           |
| 薪火で燻した黒毛和牛タルタル、京都平飼い卵<br>黒門市場伊勢屋つけもの、パルミジャーノ、トリュフ (+4,000) | Wood Smoked Wagyu Beef Tartare, Kyoto Free Range Egg<br>Kuromon Market Iseya Tsukemono, Parmigiano, Truffle (+4000) |

## SOUP or SALAD

|   |   |
|---|---|
| 京都丹波産バターナッツカボチャのスープ<br>近海産アオリイカ、いくら                           | Kyoto Tamba Butternut Squash Soup<br>Big Fin Reef Squid, Salmon Roe   |
| 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<br>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<br>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                                 |
| サステナブルサーモン                  | Sustainable Salmon                                  |
| 大阪産犬鳴ポークショルダーステーキ           | Osaka Inunaki Pork Shoulder Steak                   |
| 和歌山県産みかん鶏もも肉                | Wakayama Mikan Chicken Thigh                        |
| カナディアンロブスター 300g (+4,500)   | Canadian Lobster 300g (+4,500)                      |
| 本日のセレクション国産牛 サーロイン (+3,500) | Today's Selection of Domestic Beef Sirloin (+3,500) |
| 本日のセレクション国産牛 ファイル (+4,500)  | Today's Selection of Domestic Beef Fillet (+4,500)  |
| 黒毛和牛イチボ (+3,500)            | Kuroge Wagyu Beef Top Sirloin Cap (+3,500)          |
| 本日のセレクション和牛ファイル (+6,500)    | Today's Selection of Wagyu Beef Fillet (+6,500)     |

## Choice of Side Dish

|                        |   |
|------------------------|---|
| 大阪産ミニトマトアマメイドとハーブのロースト | Roasted Osaka Mini Tomato Amamade and Herbs |
| 京都キノコ革命オイスターマッシュルーム    | Kyoto Kinoko Kakumei Oyster Mushroom        |
| ハンドカットスモーキーフライドポテト     | Hand Cut Smoky Fried Potato                 |
| トリュフマッシュポテト            | Truffle Mashed Potato                       |

## Choice of Sauce

|               |                            |
|---------------|----------------------------|
| 淡路玉葱のソース      | Awaji Onion Sauce          |
| 大阪ハニーマスタードソース | Osaka Honey Mustard Sauce  |
| 薪焼きトマトフォンデュ   | Wood Grilled Tomato Fondue |
| 赤ワインソース       | Red Wine Sauce             |
| スパイシーチミチュリ    | Spicy Chimichurri          |

## DESSERTS

|                                |   |
|--------------------------------|---|
| ルバーブのコンポート                     | Rhubarb Compote   |
| 赤ワイン、ストロベリー マダガスカル産バニラ         | Red Wine, Strawberry, Madagascar Vanilla                    |
| チョコレートスフィア                     | Chocolate Sphere  |
| キャラメルチョコレート、マンゴーオレンジ、アーモンド     | Caramel Chocolate, Mango Orange, Almond                     |
| 京丹波栗のモンブラン<br>ライム、ジャンドゥーヤ、メレンゲ | Kyoto Tamba Chestnut Mont Blanc<br>Lime, Gianduja, Meringue |
| 小菓子とコーヒーまたは紅茶                  | Mignardises, Coffee or Tea                                  |