

C:GRILL

CHRISTMAS LUNCH MENU

Christmas Lunch Menu

12,000

Appetizer

近海産鱈の薪焼きカルパッチョ
大阪とりゐ白味噌、カリフラワー、柑橘
Wood Grilled Local Spanish Mackerel Carpaccio
Osaka Torii White Miso, Cauliflower, Citrus

Soup

聖護院蕪の温かいスープ
兵庫県産シラサエビ、淡路島レモン、丹波黒鶏
Shogoin Turnip Soup
Hyogo Shirasaebi, Awaji Island Lemon, Tamba Black Chicken

Fish

低温調理した鮑の薫焼き
菜の花、薪火で焼いたケールの温かいサラダ、肝のサバイヨン
Straw Grilled Abalone Low Temperature Cooked
Green Vegetable, Wood Grilled Warm Kale Salad, Abalone Liver Sabayon

Main

滋賀県産近江鴨ロース薪焼き
発酵ビーツ、京黒七味、京都伏見産ブルーベリー
Wood Grilled Shiga Omi Duck Loin
Fermented Beetroot, Kyoto Black Spice Blend, Kyoto Fushimi Blueberry

Dessert

スノードーム
マスカルポーネムース、ストロベリーコンポート、シュガーアート
Snow Dome
Mascarpone Mousse, Strawberry Compote, Sugar Art

小菓子 / Mignardises

コーヒーまたは紅茶 / Coffee or Tea

Christmas Lunch Menu

17,000

Appetizer

近海産鱈の薪焼きカルパッチョ
大阪とりゐ白味噌、カリフラワー、柑橘
Wood-Grilled Local Spanish Mackerel Carpaccio
Osaka Torii White Miso, Cauliflower, Citrus

Soup

聖護院蕪の温かいスープ
兵庫県産シラサエビ、淡路島レモン、丹波黒鶏
Shogoin Turnip Soup
Hyogo Shirasaebi, Awaji Island Lemon, Tamba Black Chicken

Fish

低温調理した鮑の薫焼き
菜の花、薪火で焼いたケールのサラダ、肝のサバイヨン
Straw Grilled Abalone Low Temperature Cooked
Green Vegetable, Wood Grilled Kale Salad, Abalone Liver Sabayon

Main

兵庫県産六甲姫牛フィレ肉の薪焼き
燻製ポテトクリーム、ロマネスコ、イタリア産黒トリュフ
Wood Grilled Hyogo Rokko Himeushi Fillet
Smoked Potato Cream, Romanesco, Italian Black Truffle

Dessert

スノードーム
マスカルポーネムース、ストロベリーコンポート、シュガーアート
Snow Dome
Mascarpone Mousse, Strawberry Compote, Sugar Art

小菓子 / Mignardises

コーヒーまたは紅茶 / Coffee or Tea