

C:GRILL

NEW YEAR DINNER MENU

New Year Dinner Menu

20,000

Appetizer

薫焼きした淡路島3年とらふぐのタルタル
京都丹波産ビーツ、オシエトラキャビア、淡路島ライムのヴィネグレット
Straw Grilled Awaji Island 3 Years Tiger Fugu Tartare
Kyoto Tamba Beetroot, Oscietra Caviar, Awaji Island Lime Vinaigrette

Soup

聖護院蕪のスープ
近海産アオリイカと帆立貝柱、三元豚パンチェッタ
Shogoin Turnip Soup
Local Big Fin Reef Squid and Scallop, Sangen Pork Pancetta

Fish

近海産鮮魚の薪焼き
根セロリのピューレ、貝類のエキスと豆乳のエミュルション
Wood Grilled Local Fish
Celeriac Purée, Shellfish Extract and Soy Milk Emulsion

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

チョコレートスフィア
抹茶、丹波栗、ピスタチオ
Chocolate Sphere
Matcha, Tamba Chestnuts, Pistachio

小菓子 / Mignardises

コーヒーまたは紅茶 / Coffee or Tea

New Year Dinner Menu

28,000

Appetizer

薫焼きした淡路3年とらふぐのタルタル
京都丹波産ビーツ、オシエトラキャビア、淡路島ライムのヴィネグレット
Straw Grilled Awaji Island 3 Years Tiger Fugu Tartare
Kyoto Tamba Beetroot, Oscietra Caviar, Awaji Island Lime Vinaigrette

Warm Appetizer

京都福知山天然鹿のラヴィオリとカイエット
京都キノコ革命ヒラタケ、焦がし淡路島玉葱と鹿肉のジュ
Kyoto Fukuchiyama Venison Ravioli and Caillette
Kyoto Kinoko Kakumei Hiratake Mushroom, Grilled Awaji Island Onion and Venison Jus

Fish

カナダ産オマール海老
菜の花と弓削牧場もち麦のリゾット、ビスクサバイヨン
Canadian Lobster
Green Vegetable and Yuge Farm Glutinous Wheat Risotto, Bisque Sabayon

Main

奈良県産和牛大和雌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 Nara Wagyu Beef Yamato Mesuushi Fillet
Smoked Potato Cream, Romanesco, Italian Black Truffle

Dessert

ストロベリーと酒粕
柚子、小豆、バニラクランブル
Strawberry and Sakekasu
Yuzu, Azuki, Vanilla Crumble

小菓子 / Mignardises

コーヒーまたは紅茶 / Coffee or Tea