# C:GRILL

DINNER MENU

### PREMIUM KANASAI LOCAL GASTRONOMY 27,000

#### **APPETIZER**

初鰹、山葵、弓削牧場フロマージュフレ Bonito, Wasabi, Yuge Farm Fromage Frais

#### 2nd APPETIZER

アオリイカ、とりる味噌、蕗の薹 Bigfin Reef Squid, Toriimiso, Butterbur Scape

#### **VEGETABLES**

乳酸発酵ホワイトアスパラガス、タラゴン、京都宇治平飼い卵WABISUKE Fermented White Asparagus, Tarragon, Kyoto Uji Free Range Egg WABISUKE

#### FISH

甘鯛、三元豚パンチェッタ、トリュフ Tilefish, Sangen Pork Pancetta, Truffle

#### MAIN

熟成神戸牛イチボ、春豆、熟成バルサミコ酢 Aged Kobe Beef Top Sirloin Cap, Spring Beans, Aged Balsamic Vinegar

#### DESSERT

キウイ、オレガノ、淡路島産マイヤーレモン Kiwi, Oregano, Awaji Island Meyer Lemon

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

おすすめ ワイン ペアリング 5 グラス (+15,000) Recommended Wine Pairing 5 Glasses (+15,000) 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10%税金と15%サービス料が含まれます。 All menu selling prices are in Japanese Yen, inclusive of 10% TAX and 15% Service Charge.

### KANSAI LOCAL GASTRONOMY

19,000

#### **STARTERS**

イサキの藁焼き、和歌山県産じゃばら 松の実、フェンネル、セミドライブルーベリー Straw Grilled Grunt, Wakayama Citrus Jabala Pine Nuts, Fennel, Semi Dry Blueberry

#### **SIGNATURE**

薪火で燻したまぐろのタルタル

京都宇治平飼い卵WABISUKE、黒門市場伊勢屋つけもの、パルミジャーノ、トリュフ

Wood Smoked Tuna Tartare

Kyoto Uji Free Range Egg WABISUKE, 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

Kansai Local Vegetables Salad, Local Farm Beetroot Vinaigrette Vegan Stracciatella, Quinoa

#### **MAIN**

本日のマーケットフィッシュ

Today's Market Fish

本マグロのレアグリル

Rare Grilled Bluefin Tuna

カナディアンロブスター 300g (+5,500)

Canadian Lobster 300g (+5,500)

本日のセレクション国産牛 サーロイン

Today's Selection of Domestic Beef Sirloin

本日のセレクション国産牛 フィレ (+3,500)

Today's Selection of Domestic Beef Fillet (+3,500)

本日のセレクション熟成肉 (+3,500)

Today's Selection of Aged Beef (+3,500)

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**

弓削牧場のミルクパンナコッタ

文旦、ディル、ほうじ茶

Yuge Farm's Milk Pannacotta

Pomelo, Dill, Hojicha

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

#### おすすめ ワイン ペアリング 4 グラス (+12,000) Recommended Wine Pairing 4 Glasses (+12,000)

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10%税金と15%サービス料が含まれます。 All menu selling prices are in Japanese Yen, inclusive of 10% TAX and 15% Service Charge.

## CHEF'S SPECIAL 15,000

#### **STARTERS**

イサキの藁焼き、和歌山県産じゃばら 松の実、フェンネル、セミドライブルーベリー Straw Grilled Grunt, Wakayama Citrus Jabala Pine Nuts, Fennel, Semi Dry Blueberry

#### **SOUP**

淡路島玉葱のスープ、薪焼きした鳥賊、滋賀県三元豚パンチェッタ Awaji Island Onion Soup, Wood Grilled Squid, Shiga Sangen Pork Pancetta

#### **MAIN**

本日のマーケットフィッシュ Today's Market Fish

Or

本マグロのレアグリル Rare Grilled Bluefin Tuna

Or

カナディアンロブスター 300g (+5,500) Canadian Lobster 300g (+5,500)

Or

本日のセレクション国産牛 サーロイン Today's Selection of Domestic Beef Sirloin

Or

本日のセレクション国産牛 フィレ (+3,500) Today's Selection of Domestic Beef Fillet (+3,500)

Or

本日のセレクション熟成肉 (+3,500) Today's Selection of Aged Beef (+3,500)

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**

さくらスフィア ストロベリー、宇治抹茶, あずき Sakura Sphere Strawberry, Uji Matcha, Azuki

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

#### おすすめ ワイン ペアリング 3 グラス (+10,000) Recommended Wine Pairing 3 Glasses (+10,000)

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10%税金と15%サービス料が含まれます。 All menu selling prices are in Japanese Yen, inclusive of 10% TAX and 15% Service Charge.