

À La Carte Menu

APPETIZER

サステナブルサーモン炭火焼き、レッドキノア、桜海老、タヒニヨーグルト ¥ 2,500
Charcoal Grilled Sustainable Salmon, Red Quinoa, Sakura Shrimp, Tahini Yogurt

藁焼きにした近海産アオリイカ、燻製オニオンピューレ、カシューナッツ ¥ 2,500
Straw Grilled Local Squid, Smoked Onion Purée, Cashew Nuts

本日の鮮魚カルパッチョ、ジンジャー Dressing、ライスグラニテ ¥ 2,500
Today's Fish Crudo, Ginger Dressing, Rice Granita

滋賀県産三元豚の生ハム、リコッタチーズ、ストロベリー ¥ 2,500
Shiga Sangen Pork Prosciutto, Ricotta Cheese, Strawberry

VEGETABLES APPETIZER

大阪産トマト薪焼き、豆乳クリーム、バジルオイル ¥ 2,000
Wood Grilled Osaka Tomato, Soy Milk Cream, Basil Oil

淡路島産ベビーキャロット、デュカスパイス、ハニーグレイズ ¥ 2,000
Awaji Island Baby Carrot, Dukkah Spice, Honey Glaze

大阪産ケールのサラダ、春野菜とクルミ ¥ 2,000
Osaka Kale Salad with Spring Vegetables and Walnuts

WOOD GRILLED MAIN DISH

近海産鮮魚、カリフラワー、アホ・ブランコ Local Fish, Cauliflower, Ajo Blanco	¥ 3,800
和歌山県産みかん鶏、モリユ茸、グリーンピース Wakayama Mikan Chicken, Morel, Green Peas	¥ 4,300
神戸ポーク肩ロース、春キャベツ、シェリービネガーのジュ Kobe Pork Shoulder, Spring Cabbage, Sherry Vinegar Jus	¥ 4,500
滋賀県産近江鴨、アスパラガス、五香粉グレイズ Shiga Omi Duck, Asparagus, Five Spice Glaze	¥ 4,500
オマール海老、レモングラス、ビスク Lobster, Lemongrass, Bisque	Ask
近郊産カブ、マカダミアナッツ、バーベキューグリーン Local Turnip, Macadamia Nuts, BBQ Green	¥ 2,500

SIGNATURE WOOD GRILLED BEEF SELECTION

30 日熟成神戸牛ランプ 150g 30 Days Aged Kobe Beef Rump	¥ 9,000
国産牛サーロイン 150g Domestic Beef Sirloin	¥ 7,300
国産牛フィレ肉 150g Domestic Beef Fillet	¥ 8,200
近郊産和牛フィレ肉 100g Local Wagyu Beef Fillet	¥ 9,500

下記よりソースをお選びください

Please Choose Your Sauce

ロングペッパー風味の赤ワインソース

Long Pepper Red Wine Sauce

京都産平飼い卵のハーブベアルネーズ

Kyoto Cage Free Egg Béarnaise with Herbs

SIDE DISH

ハンドカットフライドポテト ¥ 1,500
Hand Cut Fried Potato

京都産サステナブル平茸の薪焼き ¥ 1,200
Wood Grilled Kyoto Sustainable Oyster Mushroom

CHEESE

シェフセレクトのアルチザンチーズ 3 種 ¥ 2,000
Chef-curated Artisan Cheese Trio

DESSERT

桜、ストロベリー、北海道ミルク ¥ 2,900
SAKURA, Strawberry, Hokkaido Milk

シトラスガーデン、文旦、フロマージュブラン、紫蘇 ¥ 2,800
Citrus Garden, Buntan, Fromage Blanc, Shiso