

C:GRILL

LUNCH MENU

3 DISHES 5500

前菜 + メイン + デザート

STARTER + MAIN + DESSERT

4 DISHES 7500

2 x 前菜 + メイン + デザート

2 x STARTER + MAIN + DESSERT

5 DISHES 9000

2 x 前菜 + 魚料理 + メイン + デザート

2 x STARTER + FISH + MAIN + DESSERT

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.

ベジタリアン対応をご希望のお客様は、スタッフまでお申し付けください。

Vegetarian option available upon request.

3 DISHES 5,500

MENU

Appetizer Choice

本日の鮮魚カルパッチョ、ジンジャー Dressing、ライスグラニテ

Today's Fish Crudo, Ginger Dressing, Rice Granita

Or

滋賀県産三元豚の生ハム、リコッタ、ストロベリー

Shiga Sangen Pork Prosciutto, Ricotta, Strawberry

Main

近海産鮮魚、カリフラワー、アホ・ブランコ

Local Fish, Cauliflower, Ajo Blanco

Or

和歌山県産みかん鶏、モリーユ茸、グリーンピース

Wakayama Mikan Chicken, Morel, Green Peas

Or

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

Or

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

Or

30日熟成神戸牛ランプ150g (+3,500円)

30 Days Aged Kobe Beef Rump 150g (+3,500yen)

Or

国産牛フィレ肉150g (+3,500円)

Domestic Beef Fillet 150g (+3,500yen)

Or

近郊産和牛フィレ肉100g (+6,500円)

Local Wagyu Beef Fillet 100g (+6,500yen)

Choice of Sauce

ロングペッパー風味の赤ワインソース

Long Pepper Red Wine Sauce

Or

京都産平飼い卵のハーブベアルネーズ

Kyoto Cage Free Egg Béarnaise with Herbs

Dessert

mudae. by Justin Lee

桜、ストロベリー、北海道ミルク

SAKURA, Strawberry, Hokkaido Milk

Or

シトラスガーデン、文旦、フロマージュブラン、紫蘇

Citrus Garden, Buntan, Fromage Blanc, Shiso

Bread and Butter

自家製フェネルサワードウブレッド、チポトレとライムのバター

Homemade Fennel Sourdough Bread, Chipotle and Lime Butter

一口のお菓子

Petite Sweet

コーヒーまたは紅茶

Coffee or Tea

4 DISHES 7,500

MENU

Appetizer Choice

本日の鮮魚カルパッチョ、ジンジャー Dressing、ライスグラニテ
Today's Fish Crudo, Ginger Dressing, Rice Granita
Or
滋賀県産三元豚の生ハム、リコッタ、ストロベリー
Shiga Sangen Pork Prosciutto, Ricotta, Strawberry

Vegetable Appetizer Choice

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
Awaji Island Baby Carrot, Dukkah Spice, Honey Glaze
Or
大阪産ケールのサラダ、春野菜とクルミ
Osaka Kale Salad with Spring Vegetables and Walnuts

Main

近海産鮮魚、カリフラワー、アホ・ブランコ
Local Fish, Cauliflower, Ajo Blanco
Or
和歌山県産みかん鶏、モリーユ茸、グリーンピース
Wakayama Mikan Chicken, Morel, Green Peas
Or
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
Or
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
Or
30日熟成神戸牛ランプ150g (+3,500円)
30 Days Aged Kobe Beef Rump 150g (+3,500yen)
Or
国産牛フィレ肉150g (+3,500円)
Domestic Beef Fillet 150g (+3,500yen)
Or
近郊産和牛フィレ肉100g (+6,500円)
Local Wagyu Beef Fillet 100g (+6,500yen)

Choice of Sauce

ロングペッパー風味の赤ワインソース
Long Pepper Red Wine Sauce
Or
京都産平飼い卵のハーブベアルネーズ
Kyoto Cage Free Egg Béarnaise with Herbs

Dessert

mudae. by Justin Lee

桜、ストロベリー、北海道ミルク
SAKURA, Strawberry, Hokkaido Milk
Or
シトラスガーデン、文旦、フロマージュブラン、紫蘇
Citrus Garden, Buntan, Fromage Blanc, Shiso

Bread and Butter

自家製フェネルサワードウブレッド、チポトレとライムのバター
Homemade Fennel Sourdough Bread, Chipotle and Lime Butter

一口のお菓子
Petite Sweet

コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea

5 DISHES 9,000

MENU

Appetizer Choice

本日の鮮魚カルパッチョ、ジンジャー Dressing、ライスグラニテ
Today's Fish Crudo, Ginger Dressing, Rice Granita
Or
滋賀県産三元豚の生ハム、リコッタ、ストロベリー
Shiga Sangen Pork Prosciutto, Ricotta, Strawberry

Vegetable Appetizer Choice

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
Awaji Island Baby Carrot, Dukkah Spice, Honey Glaze
Or
大阪産ケールのサラダ、春野菜とクルミ
Osaka Kale Salad with Spring Vegetables and Walnuts

Fish

近海産鮮魚、カリフラワー、アホ・ブランコ
Local Fish, Cauliflower, Ajo Blanco

Main

和歌山県産みかん鶏、モリーユ茸、グリーンピース
Wakayama Mikan Chicken, Morel, Green Peas
Or
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
Or
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
Or
30日熟成神戸牛ランプ150g (+3,500円)
30 Days Aged Kobe Beef Rump 150g (+3,500yen)
Or
国産牛フィレ肉150g (+3,500円)
Domestic Beef Fillet 150g (+3,500yen)
Or
近郊産和牛フィレ肉100g (+6,500円)
Local Wagyu Beef Fillet 100g (+6,500yen)

Choice of Sauce

ロングペッパー風味の赤ワインソース
Long Pepper Red Wine Sauce
Or
京都産平飼い卵のハーブベアルネーズ
Kyoto Cage Free Egg Béarnaise with Herbs

Dessert

mudae. by Justin Lee

桜、ストロベリー、北海道ミルク
SAKURA, Strawberry, Hokkaido Milk
Or
シトラスガーデン、文旦、フロマージュブラン、紫蘇
Citrus Garden, Buntan, Fromage Blanc, Shiso

Bread and Butter

自家製フェネルサワードウブレッド、チポトレとライムのバター
Homemade Fennel Sourdough Bread, Chipotle and Lime Butter

一口のお菓子
Petite Sweet

コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea