

C:GRILL

DINNER MENU

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.

CHEF'S SPECIAL

15,000

Welcome

薪焼き和牛タルタル、北海道産生雲丹、トリュフ
Wood Grilled Wagyu Beef Tartare, Hokkaido Sea Urchin, Truffle

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
Charcoal Grilled Sustainable Salmon, Red Quinoa, Sakura Shrimp, Tahini Yogurt

Vegetable

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

Main

served with
近郊産ケールのサラダ、春野菜とクルミ
Local Kale Salad, Spring Vegetables and Walnuts

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

Or

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

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

国産牛サーロイン 100g
Domestic Beef Sirloin 100g

Or

30日熟成兵庫県産黒毛和牛ランプ150g (+3,500円)
30 Days Aged Hyogo Kuroge 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

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

Welcome

薪焼き和牛タルタル、北海道産生雲丹、トリュフ
Wood Grilled Wagyu Beef Tartare, Hokkaido Sea Urchin, Truffle

Appetizer

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
Straw Grilled Local Squid, Smoked Onion Purée, Cashew Nuts

Vegetable

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

Fish

近海産サワラ、日本酒福寿、ホワイトアスパラガス
Local Spanish Mackerel, Local Sake "Fukuju", White Asparagus

Main

served with
近郊産ケールのサラダ、春野菜とクルミ
Local Kale Salad, Spring Vegetables and Walnuts

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

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

国産牛サーロイン 100g

Domestic Beef Sirloin 100g

Or

30日熟成兵庫県産黒毛和牛ランプ150g (+1,500円)
30 Days Aged Hyogo Kuroge Beef Rump 150g (+1,500yen)

Or

国産牛フィレ肉150g (+2,000円)

Domestic Beef Fillet 150g (+2,000yen)

Or

近郊産和牛フィレ肉100g (+3,000円)
Local Wagyu Beef Fillet 100g (+3,000yen)

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

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.