

# 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、夏野菜とクルミ  
Local Kale Salad, Summer Vegetables and Walnuts

近海産鮮魚、フェネル、アホ・ブランコ、サフラン  
Local Fish, Fennel, Ajo Blanco, Saffron

Or

滋賀県産近江鴨、万願寺唐辛子、サステナブル平茸  
Shiga Omi Duck, Manganji Pepper, Sustainable Oyster Mushroom

Or

奈良県産茄子、パプリカハニーグレイズ、弓削牧場フレッシュチーズ、ひよこ豆  
Nara Eggplant, Paprika Honey Glaze, Yuge Farm Fresh Cheese, Chickpeas

Or

国産牛サーロイン 150g

Domestic Beef Sirloin 150g

Or

30日熟成近郊産和牛ランプ 150g (+3,500円)  
30 Days Aged Local Wagyu 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

赤道 Sekido

マンゴー、パッションフルーツ、ココナッツ  
Mango, Passion Fruit, Coconut

Or

モモ Peach,

アーモンド、ホワイトバルサミコ、レモンバーベナ  
Almond, White Balsamic, Lemon Verbena

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

近海産アコウダイ、ズッキーニ、フェンネル  
Local Rockfish, Zucchini, Fennel

## Main

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

滋賀県産近江鴨、万願寺唐辛子、サステナブル平茸  
Shiga Omi Duck, Manganji Pepper, Sustainable Oyster Mushroom

Or

奈良県産茄子、パプリカハニーグレイズ、弓削牧場フレッシュチーズ、ひよこ豆  
Nara Eggplant, Paprika Honey Glaze, Yuge Farm Fresh Cheese, Chickpeas

Or

国産牛サーロイン 150g

Domestic Beef Sirloin 150g

Or

30日熟成近郊産和牛ランプ 150g (+1,500円)

30 Days Aged Local Wagyu 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

赤道 Sekido

マンゴー、パッションフルーツ、ココナッツ

Mango, Passion Fruit, Coconut

Or

モモ Peach

アーモンド、ホワイトバルサミコ、レモンバーベナ

Almond, White Balsamic, Lemon Verbena

## Bread and Butter

自家製フェン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.