



DINNER MENU

CHEF'S SPECIAL 15,500

ウェルカム+2 x 前菜+メイン +デザート

WELCOME + 2 x STARTER + MAIN + DESSERT

KANSAI LOCAL GASTRONOMY 18,500

ウェルカム+2 x 前菜+魚料理+メイン +デザート

WELCOME + 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.

CHEF'S SPECIAL

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薪焼き、春菊、ヘーゼルナッツ
Wood Grilled Sustainable Salmon, Chrysanthemum Greens, Hazelnut

Vegetable

国産カリフラワー、柚子豆乳クリーム、ジンジャービネグレット
Domestic Cauliflower, Yuzu Soy Cream, Ginger Vinaigrette

Wood Fired Main

近海産鮮魚、菊芋、ラディッシュビクルス、ブールブランソース
Local Fresh Fish, Jerusalem Artichoke, Pickled Radish, Beurre Blanc Sauce

Or

滋賀県産近江鴨、サツマイモ、黒蜜
Shiga Omi Duck, Sweet Potato, Japanese Black Syrup

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 100g

Domestic Beef Sirloin 100g

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 (+3,500 yen)

Or

国産牛フィレ肉150g (+3,500 円)

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

Or

近郊産和牛フィレ肉100g (+6,500 円)

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

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

Side Salad

近郊産ケールのサラダ、秋野菜とクルミ

Local Kale Salad with Autumn Vegetables and Walnuts

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

Dessert

mudae. by Justin Lee

シャインマスカット Shine Muscat

シャインマスカット、酢橘、ヴェルジュ、ディル

Shine Muscat, Sudachi, Verjus, Dill

Or

ポップコーン Popcorn

ポップコーン、メジュールデーツ、リンゴ、プロシュート

Popcorn, Medjool Dates, Apples, Prosciutto

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

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

近海産マグロの藁焼き、燻製大根、丹波栗
Straw Grilled Tuna, Smoked White Radish, Tamba Chestnut

Vegetable

国産カリフラワー、柚子豆乳クリーム、ジンジャービネグレット
Domestic Cauliflower, Yuzu Soy Cream, Ginger Vinaigrette

Fish

近海産サワラ、人参、柚子胡椒、白ワインソース
Local Spanish Mackerel, Carrot, Yuzu Pepper, White Wine Sauce

Wood Fired Main

滋賀県産近江鴨、サツマイモ、黒蜜
Shiga Omi Duck, Sweet Potato, Japanese Black Syrup
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 100g
Domestic Beef Sirloin 100g
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 (+1,500 yen)
Or
国産牛フィレ肉150g (+2,000 円)
Domestic Beef Fillet 150g (+2,000 yen)
Or
近郊産和牛フィレ肉100g (+3,000 円)
Local Wagyu Beef Fillet 100g (+3,000 yen)

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

Side Salad

近郊産ケールのサラダ、秋野菜とクルミ
Local Kale Salad with Autumn Vegetables and Walnuts

Bread and Butter

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

Dessert

mudae. by Justin Lee

シャインマスカット Shine Muscat
シャインマスカット、酢橘、ヴェルジュ、ディル
Shine Muscat, Sudachi, Verjus, Dill
Or
ポップコーン Popcorn
ポップコーン、メジュールデーツ、リンゴ、プロシュート
Popcorn, Medjool Dates, Apples, Prosciutto

一口のお菓子
Petite Sweet

コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea