COURSE MENU

MARINATED FRESH FISH PICKLED TURNIPS GREEN SHISHO PASTE ¥8,800

鮮魚のマリネ 蕪の千枚漬け 大葉のペスト

本日のスープ

TODAY'S SOUP

SAUTEED SALMON IN WHITE WINE SAUCE WITH LEMONGRASS FLAVOR

BEEF FILLET POÊLE WITH BORDERAISE SAUCE AND KYOTO VEGETABLES

TODAY'S DESSERT

BREAD BASKET

COFFEE or TEA

サーモンのソテー レモングラス風味の白ワインソース

牛フィレ肉のポワレ ボルドレーズソース 京野菜添え

本日のデザート

ブレッドバスケット

コーヒーまたは紅茶



HARVEST KITCHEN

COURSE MENU

KYOTO MIZUNA AND TAMBA CHICKEN SALAD WITH CAESAR SAUCE ¥5,500

京水菜と丹波鶏のサラダ シーザーソース

TODAY'S SOUP

本日のスープ

BEEF CHEEK STEW IN RED WINE WITH SEASONAL VEGETABLES

牛ほほ肉の赤ワイン煮込み 季節野菜添え

TODAY'S DESSERT

本日のデザート

BREAD BASKET

ブレッドバスケット

COFFEE or TEA

コーヒーまたは紅茶



HARVEST KITCHEN