

HARVEST KITCHEN

Seasonal Course Menu

JPY6,000

前菜 / Appetizer

鰯の炙りと 焼き茄子のサラダ仕立て

軽いバーニャカウダソース

Seared Bonito and Grilled Eggplant Salad with a Light
Bagna Cauda Sauce

(アレルゲン：小麦)
(Allergen: Wheat)

本日のスープ / Today's Soup

(アレルゲンはスタッフにお問合せくださいませ。)
(Please ask our staff about allergens.)

メインディッシュ / Main Dish

合鴨のローストとアンディープのブレゼ

トリュフソース

Roasted Duck with Braised Endive and Truffle Sauce

(アレルゲン：小麦、乳)
(Allergen: Wheat, Milk)

本日のデザート / Today's Desert

(アレルゲンはスタッフにお問合せくださいませ。)
(Please ask our staff about allergens.)

JPY9,000

前菜 / Appetizer

鰯の炙りと 焼き茄子のサラダ仕立て

軽いバーニャカウダソース

Seared Bonito and Grilled Eggplant Salad with a Light
Bagna Cauda Sauce

(アレルゲン：小麦)
(Allergen: Wheat)

本日のスープ / Today's Soup

(アレルゲンはスタッフにお問合せくださいませ。)
(Please ask our staff about allergens.)

魚料理 / Fish

サーモンのロースト

アンディープのブレゼとオレンジ風味のバターソース

Roasted Salmon
with Braised Endive and Orange-Infused Butter Sauce

(アレルゲン：乳)
(Allergen: Milk)

メインディッシュ / Main Dish

和牛サーロインステーキ

京野菜のロースト トリュフソース

Grilled Wagyu Sirloin
with Roasted Kyoto Vegetables and Truffle Sauce

(アレルゲン：小麦、乳)
(Allergen: Wheat, Milk)

本日のデザート / Today's Desert

(アレルゲンはスタッフにお問合せくださいませ。)
(Please ask our staff about allergens.)

※ブレッドバスケット、コーヒーまたは紅茶が付きます。
Includes Bread Basket and Coffee or Tea