

# BRASSERIE DINNER

## STARTERS

### ❖ ガーデンサラダ

玉葱と粒マスタードのドレッシング  
2,000

### 丹波地鶏のシーザーサラダ

クリスピーベーコン ロメインレタス  
パルメザンチーズ セミドライトマト  
2,200

### ❖ ブラータチーズ

あんぼ柿とフルーツマト  
熟成バルサミコと黒胡麻のピュール  
2,700

### 自家製サーモンマリネ

ブリアサヴァランとデコボンのサラダ  
2,400

### 金目鯛のコンフィ

季節野菜 からすみ メイヤーレモン  
2,400

### 本マグロのタルタル

ブラータチーズ  
ビーフと椎茸のプロス  
2,400

### ラクレットチーズのグラタン

エンダイブとジャンボンブランハム  
2,000

### 京都 平井牧場 和牛のタルタル

トリュフアイオリ 卵黄 グリルブレッド  
4,000

### フォアグラのキャラメライズ

季節のフルーツコンポート 自家製ブリオッシュ  
2,700

### クラシックオニオングラタンスープ

クルトン グリュイエールチーズ  
2,200

### ポルチーニ茸のスープ

ヘーゼルナッツクリーム クリスピープロシュート  
2,200

## MAINS

### ❖ 京都産玄米の燻製リゾット

フレッシュトリュフ パルメザンチーズ  
2,800

### フェットチーネ

ロブスターと生雲丹のソース  
3,000

### クリスピー甘鯛

冬野菜のコンソメ 生姜の香り  
4,200

### ハーフロブスターのグリルと帆立貝

ブルゴーニュバターソース 茄子のフォンダン  
6,800

### 平目のムニエル

アーティチョーク レモン ケイパー クルトン  
3,800

### シェフ厳選素材のブイヤベース

本日の鮮魚 蛤 セミドライトマト  
雲丹バターブレッド  
4,200

### 鴨もも肉のコンフィ たまり醤油と山椒のソース

京都産玄米と牛蒡のリゾット  
3,800

### 丹波地鶏胸肉 ペッパークラスト

カリフラワーのロースト チキンジュ  
3,800

### 黒豚肩肉の低温調理

林檎 ジロール茸 パンチェッタ  
3,800

### フランス産 仔牛カツレツ

オックステールの赤ワイン煮 ブリーチーズ  
4,000

### ステーキフリッツ

フレンチフライ カフェ・ド・パリ・バター 赤ワインソース  
7,200

### 京都丹波牧場 平井牛テnderロイン

フォアグラソテー フレッシュトリュフ  
オニオンジャム  
12,000

## SIDES

### ❖

プティサラダ  
1,000

### ❖

北海道産インカポテトの  
ロースト ガーリック  
1,000

### ❖

芽キャベツのソテー  
ベーコン  
1,200

### ❖

季節野菜のロースト  
1,200

## À LA JAPONAISE

### お刺身三種盛り合わせ

イクラと雲丹添え  
4,400

### 天麩羅の盛り合わせ

海老 キス 季節の野菜  
4,200

### 丹波地鶏の照り焼き

季節の野菜  
3,200

### 温かいうどん又は冷たいうどん

九条葱 牛肉のきんぴら牛蒡和え 水菜 湯葉  
2,600

### 国産サーロインの牛丼

玉葱 獅子唐  
4,000

### 銀鱈の西京焼き

季節の野菜  
3,800

※ 別途 ¥1,000 でご飯・お味噌汁・香の物をご提供いたします

### ❖ VEGETARIAN DISH

表示価格には、サービス料15%と消費税8%が加算されます。

ベジタリアンメニューもご用意しております。また特別食などの要望がございましたらお気軽にお申し付けください。

お米は国産米を使用しております。