

KYOTO BISTRO 個室プラン

飲み放題のお飲み物とオープンキッチンで専属シェフが調理する4コースディナー

Jamón Serrano
Grilled Pear and Bocconcini Cheese

ハモンセラーノ
洋梨のグリルとボッコンチーニチーズ

Fresh Linguine
Hokkaido Scallops, Genovese Sauce

手打ちリングイネ
北海道産帆立貝 ジェノベーゼソース

Chargrilled Hiyoshi Pork Loin
Premium Shiitake Mushroom, Grain Mustard Sauce

日吉高原豚の炭火焼き
天恵菇 マスタードソース

Mont Blanc
Japanese Chestnut, Yuzu, Roasted Tea Ice Cream

モンブラン
和栗 柚子 ほうじ茶アイスクリーム

Coffee or Tea
コーヒー または 紅茶

¥ 15,000-

3日前までのご予約 4名様以上にて承ります。上記の金額には消費税が含まれます。

アレルギー食材、食事制限などのご要望につきましては、

ご予約の際にお申し付けください。

メニューは仕入状況等により変更となる場合がございます。

KYOTO BISTRO 個室プラン

飲み放題のお飲み物とオープンキッチンで専属シェフが調理する 5 コースディナー

Bluefin Tuna Carpaccio
Seasonal Vegetables, Ginger Vinaigrette
本鮪のカルパッチョ
季節野菜 生姜ヴィネグレット

Fresh Linguine
Mushrooms, Yuzu, Parmesan Cheese
手打ちリングイネ
マッシュルーム 柚子 パルメザンチーズ

Roasted Sea Bream
Cauliflower, Brown Butter Sauce
真鯛のロースト
カリフラワー ノワゼットバターソース

Chargrilled Wagyu Beef Sirloin
Anno Sweet Potato Gratin, Truffle Sauce
和牛サーロインの炭火焼き
安納芋グラタン トリュフソース

Kogyoku Apple Tatin
Rum Raisin Ice Cream
紅玉のタタン
ラムレーズンアイスクリーム

Coffee or Tea
コーヒー または 紅茶

¥ 20,000-

3 日前までのご予約 4 名様以上にて承ります。上記の金額には消費税が含まれます。

アレルギー食材、食事制限などのご要望につきましては、

ご予約の際にお申し付けください。

メニューは仕入状況等により変更となる場合がございます。