

KYOTO BISTRO 個室プラン

オープンキッチンを目の前に専属シェフが調理するフルコース
ウェルカムシャンパンとテーブルアレンジメント付き

ハモンセラノと季節のフルーツ
グリユイエールチーズソース

サーモンのグリル
レモンとディルのクリームソース

京丹波高原豚のロースト
チミチュリソース

または

和牛ビーフサーロイン
(+3,300)

または

和牛テnderロインステーキ
(+ 6,600)

栗のティラミス

コーヒー または 紅茶

15,000

3日前までのご予約 5名様以上にて承ります。上記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

オープンキッチンを目の前に専属シェフが調理するプレミアムフルコース
ウェルカムシャンパンとテーブルアレンジメント付き

本鮪のグリル
季節野菜のサラダ

生雲丹のリングイニ

金目鯛のポワレ
生姜のコンソメ

和牛サーロイン
トリュフソース

または

和牛テンダーロインステーキ
(+ 3,300)

カシスモンブラン

コーヒー または 紅茶

20,000

3日前までのご予約 5名様以上にて承ります。上記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。