



* Christmas Menu *

2024.12.20~12.25



A course

- 〈オードブル〉 海の幸と京野菜のマリアージュ
- 〈スープ〉 京都産大根のスープ ~柚子とカニ身添え~
- 〈魚料理〉 伊勢海老のロースト カリフラワーのグラタン添え
~アメリカンソース、ラクトイユと共に~
- or
- 〈肉料理〉 黒毛和牛のグリエとマグレ鴨のロースト トリュフのソースとオレンジソース
~きたあかりのグラチネ添え~
- 〈デザート〉 クリスマス スペシャルデザート ~ローソクを灯して~

¥8,800 (税込)

B course

- 〈オードブル〉 海の幸と京野菜のマリアージュ
- 〈スープ〉 京都産大根のスープ ~柚子とカニ身添え~
- 〈魚料理〉 伊勢海老のロースト カリフラワーのグラタン添え
~アメリカンソース、ラクトイユと共に~
- 〈お口直し〉 カンパリオレンジのグラニテ
- 〈肉料理〉 黒毛和牛のグリエとマグレ鴨のロースト トリュフのソースとオレンジソース
~きたあかりのグラチネ添え~
- 〈デザート〉 クリスマス スペシャルデザート ~ローソクを灯して~

¥11,000 (税込)

C course

- 〈オードブル〉 海の幸と京野菜のマリアージュ
- 〈オードブル〉 フォワグラのソテー カルパドス風味のリンゴのソース
- 〈スープ〉 京都産大根のスープ ~柚子とカニ身添え~
- 〈魚料理〉 伊勢海老のロースト カリフラワーのグラタン添え
~アメリカンソース、ラクトイユと共に~
- 〈お口直し〉 カンパリオレンジのグラニテ
- 〈肉料理〉 黒毛和牛のグリエとマグレ鴨のロースト トリュフのソースとオレンジソース
~きたあかりのグラチネ添え~
- 〈デザート〉 クリスマス スペシャルデザート ~ローソクを灯して~

¥13,000 (税込)