

Dîner

NEO Classique (ネオクラシック)

*Entrées*  
歓迎の一皿

*Entrées*  
蛍鳥賊 アスパラのシャルロット仕立て

*Potage*  
新玉葱のポタージュとキッシュ・ロレーヌ

*Poissons*  
鮮魚料理

*Viande*  
本日のメインディッシュ

*Desserts*  
パティシエおすすめデザート

*Mignardise*  
カフェ&ミニアルディーズ

¥13,200 (¥14,520)

Saison (セゾン)

*Amuse*  
歓迎の一皿

*Amuse*  
キッシュ・ロレーヌ

*Premier*  
赤貝と蛍鳥賊

*Deuxieme*  
京都 塚原の朝堀筍とサザエのブルギニヨン風

*Poissons*  
鮮魚料理

*Sorbet*  
お口直しの小さな一皿

*Viande*  
京都 丹波牛のグリエ  
空豆とブルー・ドゥーヴェルニュのパートブリック

*Fromage*  
フロマージュ

*Avant dessert*  
アヴァン・デザート

*Grand dessert*  
本日のグランドデザート

*Mignardise*  
カフェ&ミニアルディーズ

¥16,500 (¥18,150)

Le Chene (ルシェーヌ)

メインディッシュに「黒毛和牛シャトーブリアン」  
「オマール海老」を使った一皿もご用意  
シェフ厳選の食材を用いたおまかせフルコース

※特別コースにつき、ご来館2日前までにご予約くださいませ

¥22,000 (¥24,200)

※ 料金は税込金額です。また、( )内はサービス料10%及び消費税を含めた金額です。  
※ 食材の入荷状況により、料理内容が一部変更になる場合がございます。  
※ 食物アレルギーをお持ちの方は、事前にお申し付けくださいませ。  
※ 京都府の営業時間短縮要請に伴い、4/12~5/5の営業時間を上記の通り変更いたしております。  
上記期間のアルコール飲料の提供は19:00までとさせていただきます。  
今後の状況や行政からの要請により、改めて営業時間等を変更となる可能性がございます。