

Déjeuner

Paon (パオン)

Abruse
キッシュ・ロレーヌと新玉葱のポタージュ

Premier
蛍烏賊 アスパラのシャルロット仕立て

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

Viande
国産牛を使ったメインディッシュ

Desserts
パティシエおすすめデセール

Mignardise
カフェ&ミニアルディーズ

¥8,800 (¥9,680)

《平日限定》Merle (メルル)

Abruse
キッシュ・ロレーヌと新玉葱のポタージュ

Premier
蛍烏賊 アスパラのシャルロット仕立て

Deuxieme
京都 塚原の朝堀筍とサザエのブルギニヨン風

Viande
京都もち豚のロティ 色々な時季野菜と共に

Desserts
パティシエおすすめデセール

Mignardise
カフェ&ミニアルディーズ

¥5,500 (¥6,050)

Saison (セゾン)

< 4・5・6月限定 >

FRENCH LE CHENE

人気のディナーコース Saison(セゾン) を
ランチタイムにご用意します

お昼からゆっくり食事を満喫したい方へ…

※恐れ入りますが、ご来館2日前までにご予約くださいませ

¥16,500 (¥18,150)

※ 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。