

[Tapez un texte]

Menu KYOTO 京都

小鉢 KOBACHI (Amuse gueule)	APPETIZER
前菜 Zenssai (hors d'œuvres)	HORS D'OEUVRES
造り Sashimi (sélection de poissons crus)	RAW FISH
椀物 Wanmono (Consommé)	CLEAR CONSOMME
焼魚 Yakimino (Poisson grillé)	GRILLED FISH
温物 Onmono (Plat étuvé)	STEAMED DISH
ちらし鮨 Chirashi (bonsai-sushi)	KYOTO'S STYLE SUSHI
味噌椀 Miso (potage de soja)	MISO SOUP
デザート Dessert	DESSERT

Menu KAMOGAWA 鴨川

前菜 Zenssai (hors d'œuvres)	HORS D'OEUVRES
薄造り Usuzukuri (Carpaccio de daurade)	SEA-BREAM 'S CARPASSIO
土瓶蒸し Dobinmushi (Consommé de pleurotes et de fruits de mer)	CLEAR CONSOMME
天麩羅 Tempura (beignet de gambas)	PRAWN FRITTERS
鮨盛り合せ Sushi (sélection de sushi)	SUSHI -SELECTION
味噌椀 Miso (potage de soja)	MISO SOUP
デザート Dessert	DESSERT

Menu GION 祇園

小鉢二点 Kobachix2 (amuse gueule)	2 APPETIZERS
造り Sashimi (poissons crus)	RAW FISH
茶碗蒸し Chawanmushi (Crème royale)	EGG'S CUSTARD
牛柳川 Yanagawa (Petite marmite de bœuf)	BEEF MARMITTE
本日のサラダ Sunomono (salade)	CHIEF'S SALAD
海老天婦羅 Tempura (beignet de gambas)	PRAWN FRITTERS
ご飯 Gohan (riz blanc)	RICE
デザート Dessert	DESSERT