

コース料理

Menu dégustation

京都コース

Kyoto

110€

前菜

Zensai

Hors d'œuvres

Appetizers

本日の造り又は薄造り

Sashimi ou Usuzukuri

Assortiment de trois poissons crus ou Carpaccio du jour

Today's raw fish or Carpaccio

煮麺 1月～5月

Vermicelle en consommé / Hot vermicelli soup (jan - mai)

冷やし素麺 6月～8月

Vermicelles froids / Chilled vermicelli (juin - août)

土瓶蒸し 9月～12月

Consommé aux pleurotes et gambas / Clear soup (sept - déc)

牛串焼き3本

Gyu kushi-yaki

Brochette de bœuf

Beef skewers

鯧鱈と海老の白味噌煮

Ankou & Ebi-ni

Lotte et gambas braisé au miso blanc

Monkfish and shrimp with white miso sauce

今日の握り寿司3貫と味噌碗

Sushi & Miso

Trois pièces de sushi & Soupe miso

Three pieces of sushi & Miso soup

デザート

Dessert

Dessert au choix

Desert of your choice