



LES SIGNATURES

38,000

Noix de **Saint-Jacques** d’Hokkaido raifraîchie, **agrumes** de saison et géranium

Pousse de **bambou** cuite au foin, ragoût d’**anguille** et **Comté**

Nodoguro de Nagasaki, **broccoletti** et sansho, **caviar** gold

Ise ebi, **trévis**e brûlée et **betterave**, sabayon coraillé

Filet de **bœuf** de Kumamoto au barbecue, **cime di rapa** et **sardine**

Fraise de Nara au **saké kasu**, **koji** soufflé

Variation **vanille**, praliné et croustillant, glace torrefiée



LES PRÉMISSSES

30,000

Utilisant les meilleurs ingrédients venants de Kyoto
et de tout le Japon,
laissez le chef vous guider pour un menu en 5 temps.
qui représente la meilleure expression de sa cuisine.



TOUS LES PRIX SONT SUJETS À UNE TGXE DE SERVICE DE 15%



LES SIGNATURES

38,000

Chilled **sea scallops** from Hokkaido, seasonal **citrus** and geranium

Bamboo shoot cooked in hay, simmered **eel** and **Comté**

Nodoguro from Nagasaki, **broccoletti** and **sansho**, **gold caviar**

Ise ebi, charred **treviso** and **beetroot**, coral zabaglione

Tenderloin of **beef** from Kumamoto in the fireplace

cime di rape and **sardine**

Strawberry from Nara with **sake kasu**, puffed **koji**

Vanilla variation, praline and crisp, torrefied ice cream



LES PRÉMISSSES

30,000

Using ingredients from Kyoto and all Japan,
let the chef guide you for a 5 course menu,
which represents the very essence of his cuisine.



ALL PRICES ARE SUBJECT TO AN ADDITIONAL 15% SERVICE CHARGE



LES SIGNATURES

38,000

北海道産帆立貝の冷製 季節の柑橘とゼラニウム

干し草で燻した筍 鰻とコンテのラグー

長崎県産のノドグロ ブロッコレッティと山椒

千葉県産伊勢海老 トレビスのロティー 海老味噌のサヴァイヨン

熊本県産あか牛の炭火焼き チーマディラーパといわし

奈良県産いちご 酒粕、麴のスフレ

バニラのヴァリエーション プラリネとクルスティアン

ローストバニラのアイスクリーム



LES PRÉMISSSES

30,000

地元京都をはじめ
日本各地の食材を使用した
シェフお任せによる5品のお試しコース
”プレミス”を楽しみ下さい。



上記税込表示価格に別途サービス料15%を頂戴いたします。