

おしながき

おまかせコース

八〇〇〇〃

一品・前菜

本日のおぼんぎい	三〇〇
スダレガイの茶碗蒸し	五〇〇
自家製スモークサーモン	六〇〇
季節のサラダ	六〇〇
菜の花とホタルイカの酢味噌和え	七〇〇
焼き筍の炭焼き新海苔ソース	七〇〇
京都肉ローストビーフ	七〇〇
ホワイトアスパラガス 炭火焼き	七五〇
石鯛のマリネ	八〇〇
ホワイトアスパラの生ハム巻きフライ	八〇〇
白魚の天ぷら カラスミがけ	八〇〇
アナゴの天ぷら	八〇〇
京都肉の肉吸い	九〇〇
京都肉イチボの炙りユツケ	九〇〇
トリユフ卵焼き	一〇〇〇
本日のお造り盛り合わせ	一〇〇〇
自家製カラスミ	一〇〇〇

メイン

自家製スモークサーモンの炭火焼き	一二〇〇
丹波地鶏の香草焼き	一五〇〇
本日の魚 炭火焼き	一六〇〇
黒ムツの炭火焼き	一八〇〇
京都肉の赤ワイン煮込み	一九〇〇
京都肉サーロインの炭火焼き	二五〇〇
京都肉フィレの炭火焼き	三五〇〇
京都肉のフィレカツ	三五〇〇

料理

京都肉と季節の炊き込みご飯	一八〇〇
季節の炊き込みご飯	一五〇〇
自家製漬物盛り合わせ	六〇〇
季節のパスタ	一五〇〇
「大黒屋」の蕎麦	八〇〇〃
トリユフ TKG	一八〇〇
究極の TKG	二二〇〇

甘い物

苺のアイス	四五〇
抹茶のアイス	四五〇
紡 Cafe の チーズケーキ	三〇〇

飲み物

ビール(エビス)	八〇〇
グラスシャンパン	一五〇〇
グラススパークリング	一〇〇〇
赤ワイングラス	八〇〇〃
白ワイングラス	八〇〇〃
ウイスキー	一〇〇〇〃
焼酎(麦・芋)	八〇〇〃
日本酒	八〇〇〃
ソフトドリンク	六〇〇〃

その他ボトルメニューがございます。

苦手な食材、アレルギー等ございましたら
スタッフまでお申し付けください。