

おしながき

おまかせコース

八〇〇〇〇

一品・前菜

本日のおぼんぎい	三〇〇
特製ポテトサラダ	五〇〇
自家製漬物盛り合わせ	六〇〇
トウモロコシの冷製スープ	六〇〇
自家製スモークサーモン	七〇〇
季節のサラダ	七〇〇
自家製ローストビーフ	八〇〇
京都肉イチボの炙りユッケ	九〇〇
自家製カラスミ	九〇〇
キャビアと秋鮭のマリネ	九〇〇
本日のお造り盛り合わせ	一三〇〇
前菜6種盛り合わせ	二五〇〇
京都肉のコロッケ	三〇〇
トウモロコシの天ぷら	五〇〇
雲丹トリュフコロッケ	六〇〇
シロール茸の天ぷら	六〇〇
里芋の唐揚げ カラスミがけ	六〇〇
秋刀魚のコンフィ	七〇〇
鱧の炙り雲丹	八〇〇
鱧のフライ	八〇〇
鮭のムニエル	九〇〇
京都肉の肉吸い	九〇〇
鱧の藁焼き	九〇〇
鱧と松茸の炭火焼き	一〇〇〇
丹波地鶏の炭火焼き	一〇〇〇
トリュフ卵オムレツ	一〇〇〇
天ぷら盛り合わせ	一〇〇〇
鱧の炭火焼き	一二〇〇

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
のどぐろの炭火焼き	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
季節のパスタ	一五〇〇
京都肉のガーリックチャーハン	一〇〇〇
「大黒屋」の蕎麦	八〇〇〇
トリュフTKG	一八〇〇
究極のTKG	二二〇〇

甘い物

本日の最中アイス	四五〇
紡Cafeの チーズケーキ	三〇〇

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。