

おしながき

おまかせコース

六〇〇〇〇

一品・前菜

本日のおぼんざい	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
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
平目とキャビアのマリネ	九〇〇
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
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
雲丹トリュフコロッケ	六〇〇
海老芋の唐揚げ	六〇〇
カリフラワ어의ロースト唐墨チーズかけ	六〇〇
菜の花と雲子の天ぷら	八〇〇
京都産鴨ロース	九〇〇
牡蠣のムニエル	九〇〇
牡蠣フライ山わさびのタルタルソース	九〇〇
雲子と聖護院大根のソテー	九〇〇
京都肉の肉吸い	九〇〇
蟹とアボガドのタルタル	九〇〇
ふぐの唐揚げ	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
鴨のロースト	一〇〇〇
フォアグラのソテー	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
ふぐの炭火焼き	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。