

MENU SIGNATURE -l'été-

Chef de Cuisine Akira Taniguchi

Without Pairing

¥28,000 (コース料理のみ)

Grace

恵み

Conger eel, Eggplant, Cacao

穴子 茄子 カカオ

Paris soir

パリソワール

Pain perdu, Kyoto duck, Truffle

パンペルデュ 京鴨 トリュフ

Kinmedai, Ruille, Soupe de poissons

金目鯛 ルイユ スーポドボワソン

Pigeon, Foiegras, Tourte

仔鳩 フォアグラ トウルト

Ayu, Ochadzuke

鮎 茶漬け

Caprese

モッツアレラ トマト バジル

Shaved ice

かき氷

Fair

縁日

Ocha

お茶

Listed prices include 15% service charge and 10% consumption tax. Please inform us in advance if you have any food allergies.

表示価格にはサービス料15%、消費税10%が含まれます。食材によるアレルギーなどがございましたら、予め係へお申し付けください。

MENU SIGNATURE -l'été-

Chef de Cuisine Akira Taniguchi

Including Alcoholic Pairing

¥43,000 (アルコールペアリング込)

Grace

恵み

Conger eel, Eggplant, Cacao

穴子 茄子 カカオ

Paris soir

パリソワール

Pain perdu, Kyoto duck, Truffle

パンペルデュ 京鴨 トリュフ

Kinmedai, Ruille, Soupe de poissons

金目鯛 ルイユ スーポドボワソン

Pigeon, Foiegras, Tourte

仔鳩 フォアグラ トウルト

Ayu, Ochadzuke

鮎 茶漬け

Caprese

モッツアレラ トマト バジル

Shaved ice

かき氷

Fair

縁日

Ocha

お茶

Listed prices include 15% service charge and 10% consumption tax. Please inform us in advance if you have any food allergies.

表示価格にはサービス料15%、消費税10%が含まれます。食材によるアレルギーなどがございましたら、予め係へお申し付けください。

MENU SIGNATURE -l' é té -
Alcoholic Beverage Pairing

Chef de Sommelier Toru Iizuka

Pine Cone Pale Ale Beer

青松ぼっくりペールエール ビール

Henriot, Brut Souverain

アンリオ ブリュット スーヴェラン

Tatsuriki 2010, Japanese Old Vintage Sake

龍力 2010 古昔の美酒

El Hombre Bala Blanco 2021, Uvas Felies

エル オンブレ バラ ブランコ ウバス フェリセス

Amarone della Valpolicella 2018, Ca'la Bionda

アマローネ デッラ ヴァルポリチェッラ カラ ビオンダ

The Mead Kyoto, KYOTO MEAD BREWERY

ザ ミード 京都 京都蜂蜜酒醸造所

MENU SIGNATURE -l'été-

Chef de Cuisine Akira Taniguchi

Including Non-alcoholic Wine Pairing

¥38,000 (ノンアルコールペアリング込)

Grace

恵み

Conger eel, Eggplant, Cacao

穴子 茄子 カカオ

Paris soir

パリソワール

Pain perdu, Kyoto duck, Truffle

パンペルデュ 京鴨 トリュフ

Kinmedai, Ruille, Soupe de poissons

金目鯛 ルイユ スーポドボワソン

Pigeon, Foiegras, Tourte

仔鳩 フォアグラ トウルト

Ayu, Ochadzuke

鮎 茶漬け

Caprese

モッツアレラ トマト バジル

Shaved ice

かき氷

Fair

縁日

Ocha

お茶

Listed prices include 15% service charge and 10% consumption tax. Please inform us in advance if you have any food allergies.

表示価格にはサービス料15%、消費税10%が含まれます。食材によるアレルギーなどがございましたら、予め係へお申し付けください。

MENU SIGNATURE -l' é té -
Non-Alcoholic Beverage Pairing

Chef de Sommelier Toru Iizuka

Shandy Gaff

シャンディガフ

Vintence Sparkring Blanc

ヴィンテンス スパークリング

Mock Mulberry

モック マル ベリー

Tencha no Umami

テンチャノウマミ

Cacao Gin Darjeeling

カカオジン ダージリン

Gin Basil Smash

ジン バジル スマッシュ