AEQUOR

水面

Marinated scallop, Apple and celeriac salad, Kyoto wasabi leaves

帆立貝柱のマリネ　林檎と根セロリのサラダ　京わさび菜

Pan-fried alfonsino

Shogoin radish, Kyoto canola flowers, Kinome leaf, Yuzu sauce

金目鯛のポワレ　聖護院大根と京菜花　木の芽 柚子ソース

Roasted Kyoto duck breast, Gratinated Kyoto shirona, Beetroot

京鴨のロースト　京しろ菜のグラチネ　ビーツ

OR または

Pan-fried Kyoto beef tenderloin
Burdock, Caramelized burdock dumpling

京都産黒毛和牛「京の肉」ヒレ肉のポワレ

牛蒡とお団子のキャラメリゼ

(+¥5,800)

Kumquat with chocolate, Coffee

金柑のエクラ　ショコラとコーヒー

OR または

ROKU KYOTO Seasonal Parfait
~ Kyoto strawberries, Mizuo yuzu, Fromage blanc~

京都産イチゴのパフェ　水尾柚子　フロマージュブラン

(+¥2,600)

Petit fours

プティフール

¥12,000

SERENUS

静謐

Kasumi snow crab meat, Consommé jelly, Cauliflower

香住ガニとコンソメジュレ　カリフラワークリームとコポー

Red rice prawn and daikoku shimeji mushroom fricassee, Bean curd skin

赤海老と大黒しめじのフリカッセ　湯葉

Tilefish with crispy scales, Broccoli, Kujo green onion ravioli, Saffron sauce

甘鯛の鱗焼き　ブロッコリーと九条ネギのラビオリ　サフランソース

Roasted lamb, Kyoto vegetable, Mushroom duxelles, Pancetta, Spinach puree

仔羊のローストと京野菜　茸のデュクセル　パンチェッタ　ホウレン草ピュレ

OR または

Pan-fried Kyoto beef tenderloin, Burdock
Caramelized burdock dumpling

京都産黒毛和牛「京の肉」ヒレ肉のポワレ

牛蒡とお団子のキャラメリゼ

(+¥5,800)

Vacherin, Kyoto strawberries, Basil

京都産イチゴとバジルのヴァシュラン

OR または

ROKU KYOTO Seasonal Parfait
~ Kyoto strawberries, Mizuo yuzu, Fromage blanc~

京都産イチゴのパフェ　水尾柚子　フロマージュブラン

(+¥2,600)

Petit fours

プティフール

¥18,900