



鉄板焼 京の肉コース

先付

ミスジのレアキューブ

三種テイスト(雲丹、肝の醤油煮、卵黄の味噌漬け)

温前菜

カキノミと京野菜、湯葉の炊き合わせ
聖護院大根の羹餡

温前菜

サーロインの和牛黄金出汁のしゃぶ

季節野菜のサラダ

京人参のドレッシング

主菜

京の肉A5 ファイルとサーロインの食べ比べ
季節の焼野菜

食事

ガーリックフライドライス

又は

肉味噌の出汁茶漬け

水菓子

京都伏見、純米大吟醸の酒粕を使用した
酒粕のブラマンジェと甘酒のジェラート

¥25,000

規約と条件:

1-メニュー内容は全て決定しておりますが、材料の仕入れ状況により一部変更の場合がございます。2-食物アレルギーなどによりメニュー内容の変更をご希望の場合は、イベント開始72時間前までにホテルまでご連絡ください。代替のメニューをご用意いたします。3-イベントでご提供のお食事のお持ち帰りはご遠慮いただいております。4-お座席・テーブルはホテルにて指定させていただきます、お客様による事前のご指定は受け付けておりません。5-イベント当日、お客様がお感じにならない場合やご予約より少ない人数でご来場の場合など、お客様のご都合による返金は行いません。