

## 瑠璃

聖護院蕪の豆腐 柚子風味  
白海老とイクラを添えて

ズワイガニと大和芋  
とろみを付けた薄葛出汁

季節のフレッシュサラダ 柚子ドレッシング

黒毛和牛  
フィレ 50g 又は ロイン 60g  
旬の焼き野菜

白御飯 赤出汁 香の物

フルーツの盛り合わせ

¥4,950

## 翡翠

季節前菜盛り合わせ

天然平目の昆布締め皮焼き 聖護院蕪の餡 柚子の香り

季節のフレッシュサラダ 京人参ドレッシング

黒毛和牛  
フィレ 60g 又は ロイン 80g  
旬の焼き野菜

白御飯 又は ガーリックフライドライス  
赤出汁 香の物

酒粕のブラマンジェ

¥8,500

上記の価格に消費税及びサービス料を別途加算させていただきます。  
当店は国産米を使用しております。産地情報については係りにお尋ねください。  
仕入れの状況によりメニューが変更になる場合がございます。

# 珊瑚

金目鯛の昆布締め 燕の甘酢漬けと共に  
雲子の醤油漬け

季節のフレッシュサラダ  
京人参ドレッシング

シェフ厳選黒毛和牛  
フィレ 80g  
又は  
ロイン 100g  
旬の焼野菜

白御飯  
又は  
ガーリックフライドライス  
赤出汁 香の物

酒粕のブラマンジェ

¥12,000

上記の価格に消費税及びサービス料を別途加算させていただきます。  
当店は国産米を使用しております。産地情報については係りにお尋ねください。  
仕入れの状況によりメニューが変更になる場合がございます。

## 和牛

### 神戸牛

フィレ 100g ¥21,000

ロイン 100g ¥19,100

### 特選黒毛和牛

フィレ 100g ¥15,350~

ロイン 100g ¥12,750~

### 黒毛和牛

フィレ 100g ¥10,600

ロイン 100g ¥9,550

## 海鮮

活伊勢海老 300g ¥12,750

活オマール海老 500g ¥12,750

活鮑 200g ¥12,750

活車海老 2尾 ¥6,350

帆立貝 2貫 ¥3,800

## 一品

東伯和牛サーロイン ¥8,000  
鉄板で仕上げるすき焼き風

牛タンの柔らかかコンソメ煮と車海老 ¥8,000  
牛出汁の白味噌ソース

金目鯛の昆布蒸し ¥4,000  
百合根ソース

天然平目の昆布締め皮焼き ¥4,000  
聖護院燕の餡 柚子の香り

ズワイガニと大和芋 ¥3,000  
とろみを付けた薄葛出汁

## 前菜

和牛前菜の盛り合わせ ¥4,000

金目鯛の昆布締め ¥2,000  
燕の甘酢漬けと共に

聖護院燕の豆腐 ¥1,500  
雲丹添え

## 野菜

季節の蒸し野菜 ¥3,150

季節の焼き野菜 ¥3,150

## サラダ

季節のフレッシュサラダ ¥1,550  
京人参ドレッシング又は柚子ドレッシング

## 食事

ビーフガーリックフライドライス ¥2,650  
赤出汁、香の物

炙り牛肉のひつまぶし風 ¥2,650

## デザート

酒粕のブラマンジェ ¥2,000

フルーツ盛り合わせ ¥1,600

上記の価格に消費税及びサービス料を別途加算させていただきます。  
当店は国産米を使用しております。産地情報については係りにお尋ねください。  
仕入れの状況によりメニューが変更になる場合がございます。