

Moon light Dinner

ムーンライトディナー

5:00p.m.～10:00p.m. (ラストオーダー 10:00p.m.)

白いベールに包まれた海の幸 爽やかなオレンジソースとご一緒に

～海老・帆立・蛸・ブロッコリー・トマトリーフ～
White Beryl Wrap in Sea-Food with Orange Sauce

ポロ葱と男爵芋の冷製クリームスープ
Cold Soup Vichyssoise

イサキのオリーブオイル焼き ハーブ風味ソース
Pan-Fried "Isaki" with Herbs Flavor

仔牛フィレ肉の衣焼き 京都産“加茂茄子”を添えて
～八丁味噌風味のデミグラスソース～
Fillet of Veal Cutlet with Kyoto-bred "Kamo Nasu"

西瓜のシャーベット
Watermelon Sherbet

コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea

パン
Bread

¥6,000

(税金・サービス料込¥6,930)

カバーチャージを別途¥693 加算させていただきます。
We charge ¥693 for an additional service fee.