

ナナイチ

メニュー名:京フレンチディナーGyoku

期間:2024年11月1日~2024年12月30日
まで
料金:15,000円

■お品書き

キャビアサンド

国産牛肉のカルパッチョ
茸のマリネと京漬物 西洋
ワサビと塩麴のソース ビー
ツのアクセントリスフレを纏ったサーモンク
ロケット 蕪のクリームソー
スで

季節のポタージュ

オマール海老のロースト
焼きリゾットを添えて近江牛ロースの網焼き ワ
サビ風味

焼きたてパンとバター

パティシエおすすめデザー
ト

コーヒー又は紅茶

※食材の入荷状況により、メニューが変更になる場合がございます。

※食物アレルギーのある方は、予めスタッフにお知らせください。

【アレルギー情報】

■特定原材料8品目

【卵】【乳】【小麦】そば
落花生【えび】【かに】【くるみ】

■特定原材料に準ずる20品目

【牛肉】【鶏肉】豚肉 あわび
いか【いくら】【鮭】さば
【ごま】【大豆】やまいも【キウイ】
【ゼラチン】【りんご】【もも】【バナナ】
【オレンジ】【カシューナッツ】【アーモンド】
【マカダミアナッツ】

本メニューには、【】でくられたアレルギー物質が含まれております。

メニュー名:京フレンチディナーSen

期間:2024年11月1日~2024年12月30日
まで
料金:12,000円

■お品書き

国産牛肉のカルパッチョ
茸のマリネと京漬物 西洋
ワサビと塩麴のソース ビー
ツのアクセントリスフレを纏ったサーモンク
ロケット 蕪のクリームソー
スで

季節のポタージュ

鮮魚のポワレ シードル風
味 九条ネギのエチュベ近江牛ロースの網焼き ワ
サビ風味

焼きたてパンとバター

パティシエおすすめデザー
ト

コーヒー又は紅茶

※食材の入荷状況により、メニューが変更になる場合がございます。

※食物アレルギーのある方は、予めスタッフにお知らせください。

【アレルギー情報】

■特定原材料8品目

【卵】【乳】【小麦】そば
落花生【えび】【かに】【くるみ】

■特定原材料に準ずる20品目

【牛肉】【鶏肉】豚肉 あわび
いか【いくら】【鮭】さば
【ごま】【大豆】やまいも【キウイ】
【ゼラチン】【りんご】【もも】【バナナ】
【オレンジ】【カシューナッツ】【アーモンド】
【マカダミアナッツ】

本メニューには、【】でくられたアレルギー物質が含まれております。

メニュー名:京フレンチディナーHou

期間:2024年11月1日~2024年12月30日
まで
料金:9,000円

■お品書き

国産牛肉のカルパッチョ
茸のマリネと京漬物 西洋
ワサビと塩麴のソース ビー
ツのアクセントリスフレを纏ったサーモンク
ロケット 蕪のクリームソー
スで

季節のポタージュ

鮮魚のポワレ シードル風
味 九条ネギのエチュベ国産牛の網焼き ワサビ風
味

焼きたてパンとバター

パティシエおすすめデザー
ト

コーヒー又は紅茶

※食材の入荷状況により、メニューが変更になる場合がございます。

※食物アレルギーのある方は、予めスタッフにお知らせください。

【アレルギー情報】

■特定原材料8品目

【卵】【乳】【小麦】そば
落花生【えび】【かに】【くるみ】

■特定原材料に準ずる20品目

【牛肉】【鶏肉】豚肉 あわび
いか【いくら】【鮭】さば
【ごま】【大豆】やまいも【キウイ】
【ゼラチン】【りんご】【もも】【バナナ】
【オレンジ】【カシューナッツ】【アーモンド】
【マカダミアナッツ】

本メニューには、【】でくられたアレルギー物質が含まれております。



ナナイチ

メニュー名:朝食和洋ブッフェ

期間:2023年10月25日～2025年3月31日

まで

料金:大人 3,480円

4歳～12歳 1,740円

メニュー名:パスタランチ

期間:2024年2月1日～2025年3月31日ま

で

料金:3,000円

メニュー名:京フレンチディナー-KIWAMI

期間:2024年2月1日～2025年3月31日ま

で

料金:20,000円