

ナナイチ

メニュー名:クリスマスランチコース

期間:2024年12月23日~2024年12月25日
まで
料金:8,800円

■お品書き

活けオマール海老と帆立貝
のサラダ仕立て Christmas
スタイル

七面鳥ともち麦の入ったコ
ンソメスープ

金目鯛のポワレ 柚子香る
ブルーブランソース

黒毛和牛サーロインの網焼
き マデラソース

焼きたてパンとバター

紅玉のタタン ピスタチオア
イス添えに

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:クリスマスディナーコース

期間:2024年12月23日~2024年12月25日
まで
料金:18,000円

■お品書き

シェフからの贈り物

活けオマール海老と帆立貝
のサラダ仕立て Christmas
スタイル

七面鳥ともち麦の入ったコ
ンソメスープ

金目鯛と舞鶴産鮑のアンサ
ンプル 柚子香るブルーブ
ランソース

近江牛フィレ肉とフォアグラ
のポワレ マデラソース

焼きたてパンとバター

紅玉のタタン ピスタチオア
イス添えに

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
ワサビと塩麹のソース 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。

ナナイチ

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 九条ネギのエチュー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 九条ネギのエチューベ国産牛の網焼き 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buffet

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