

ナナイチ

メニュー名: 年末年始ランチコース
 期間: 2024年12月31日～2025年1月3日まで
 料金: 8,800円



■お品書き

シェフからの贈り物

本マグロのカルパッチョ 丹後琴引き塩のジュレ 柚子風味 淡雪に見立てた旨味エアー

聖護院蕪のナチュラルスープ 蕪の葉のピストー添え

甘鯛のポワレ 舞鶴産鮑を添えて 菊菜の焼きリゾット 蛤のソースで

黒毛和牛の網焼き 柚子胡椒を添えて

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:
【12月31日・1月2日】年末年始ディナーコース
 期間: 2025年1月2日～2025年1月2日まで
 料金: 18,000円



■お品書き

シェフからの贈り物

本マグロのカルパッチョ 丹後琴引き塩のジュレ 柚子風味 淡雪に見立てた旨味エアー

ラングスティヌのフリット エピス薫るトマトとサフランのソース

聖護院蕪のナチュラルスープ 蕪の葉のピストー添え

金目鯛と帆立のポワレ 百合根のピューレ添え からすみのクリームソース

西京味噌に漬けこんだ近江牛サーロインの網焼き 柚子胡椒を添えて

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

※12月31日(火)も上記メニューです。

※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

メニュー名:
【1月1日・1月3日】年末年始ディナーコース
 期間: 2025年1月1日～2025年1月1日まで
 料金: 18,000円



■お品書き

シェフからの贈り物

黒毛和牛のスモーク パルメザンチーズと根菜のサラダ仕立て

帆立貝と蟹のコキュー オマール海老のエキュームソース

菊芋のポターージュ

甘鯛のポワレ 舞鶴産鮑を添えて 菊菜の焼きリゾット 蛤のソースで

近江牛フィレ肉のポワレ フォアグラ添え トリュフソース

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

※1月3日(金)も上記メニューです。

※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。

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:

【1月1日・1月3日】年末年始ディナーコース

期間:2025年1月3日～2025年1月3日まで

料金:18,000円



■お品書き

シェフからの贈り物

黒毛和牛のスマーク パルメザンチーズと根菜のサラダ仕立て

帆立貝と蟹のコキーン オマール海老のエキュームソース

菊芋のポタージュ

甘鯛のポワレ 舞鶴産鮑を添えて 菊菜の焼きリゾット 蛤のソースで

近江牛フィレ肉のポワレ フォアグラ添え トリュフソース

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

※1月1日(水)も上記メニューです。

※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。

※食物アレルギー対応ポリシーに関しましては <https://www.harvestclub.com/Un/faq/foodallergy.html> をご覧ください。



ナナイチ

メニュー名:朝食和洋buffe

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

メニュー名:京フレンチディナーGyoku

期間:2024年2月1日~2025年3月31日ま

で

料金:15,000円

メニュー名:京フレンチディナーSen

期間:2024年2月1日~2025年3月31日ま

で

料金:12,000円

メニュー名:京フレンチディナーHou

期間:2024年2月1日~2025年3月31日ま

で

料金:9,000円