

シェフお薦めコース  
**Menu Varier**

¥5,000 (税別)

ヴァリエ コース

— **乾杯 Sparkling wine** **スパークリングワイン**

一皿目のオードヴル  
**3種類のお楽しみ前菜**

二皿目のオードヴル — **白ワイン Vin Blanc**  
**ピエ・ド・コシヨン (豚足) のクロケット**  
**シャンピニョンクーリーと共に**

今月のスープ  
**さつま芋のエクラゼと熱々ポターージュ**  
**大学芋のチップ添え**

本日の天然鮮魚  
**お楽しみお魚料理**

メイン料理 (下記より1品お選びくださいませ)

— **赤ワイン Vin Rouge**

**2** 本日のお任せメイン料理

**2** 京都産日吉豚ロース肉のグリル ガストリックソース

**2** 国産牛ランプ肉のロティ  
じゃが芋のピューレと赤ワインソース

**2** アンガス牛 肩ロース肉のグリエ トリュフソース【+700円 (税別)】

デザート  
**柚子香るホワイトオペラ**  
**蜂蜜のアイスクリームと共に**

コーヒー

**2** **ワインセット 1名様 (+¥3,000) で3杯付き**

※ヴァリエコースに、①スパークリングワイン ②白ワイン ③赤ワインがセット

メニューに含まれる特定原材料 (アレルギー) についてはスタッフまでお尋ね下さい。

※ ヴァリエコースのご利用は、テーブルで統一でお願い致します。

※ 食材の入荷状況で料理内容を変更する場合がございます。ご了承くださいませ。

※ 表示価格は全て税別でございます。



# Menu Bistrot

¥2,600(税別)

## ビストロコース

(前菜 / スープ / メイン料理 / デザート / パン / コーヒー)

今月の前菜

自家製ローストビーフ 里芋のムースと共に

今月のスープ

さつま芋のエクラゼと熱々ポタージュ  
大学芋のチップ添え

### メイン料理(下記より1品お選びくださいませ)

② 京都産日吉豚ロース肉のグリル ガストリックソース

② 国産牛ランプ肉のロティ  
じゃが芋のピューレと赤ワインソース

② 産地直送の天然鮮魚のオープン焼き  
燕のコンフィ 鶏の軽いジュのソースで  
【+300円(税別)】

② アンガス牛 肩ロース肉のグリエ トリュフソース  
【+700円(税別)】

デザート

カルヴァドス香るあたたかいガトー  
エピス香るパルフェ アーモンドチップを飾って

コーヒー

### おすすめドリンクプラン

食前酒(スパークリングワイン) ¥600(税別)

② **ワインセット 1名様 2杯付き** ¥1,200(税別)  
ビストロコースに①スパークリングワイン  
②白ワイン 又は 赤ワインがセット。

※表示価格は全て税別でございます。

メニューに含まれる特定原材料(アレルギー)についてはスタッフまでお尋ね下さい。



# 今月のディナーセット

17:00-22:00

## 生姜香る牛ハラミ 赤ワイン煮込み 季節の野菜添え



赤ワインでじっくり煮込んだ牛ハラミ。

生姜パワーで身体の芯から温まる一皿です。



¥1,500 (税抜)

お得なセットメニュー ¥300 (税抜)

サラダ / パン(2カット)付き

Bistrot  
*Varier*