



Rigoletto
CHRISTMAS COURSE ¥11,000

[税込サ別]

Amuse

CAULIFLOWER SOUP with SEA URCHIN & CAVIAR
カリフラワーのスープ 雲丹とキャビア添え

Appetizer

ASSORTED TAPAS
六種前菜盛り合わせ

PEAR & PROSCIUTTO CAPRESE ルレクチュとプロシュートのカプレーゼ
SCAMPI & SCALLOP MOUSSE 赤座海老と帆立のムース
ROAST BEEF 牛トンビ肉のローストビーフ パールロゼバルサミコ
SALMON GRAVLAX サーモンのグラブラックス 根セロリのガトー仕立て
GUINEA FOWL PÂTÉ ホロホロ鶏のパテ
VENISON & BURDOCK SOPPRESSATA 北海産冬鹿スネ肉と堀川牛蒡のソプレッサータ

Pasta

WAGYU & PORCINI BOLOGNESE
和牛とボルチーニ茸のボロネーゼ

or

SCAMPI & ABALONE PESCATORE BIANCO
鬼手長海老と鮑のペスカトーレビアンコ +1000

or

KYOTO CHICKEN RISOTTO with PARMIGIANO REGGIANO & TRUFFLE
京丹波黒鶏のリゾット 24ヶ月熟成の Parmigiano Reggiano ノレッジアーノとトリュフ

Main

JOSPER OVEN GRILLED BEEF FILLET with GIROLLE CHASSEUR SAUCE
広島県産黒牛フィレ肉のジョスパークリル ジロール茸のシャスール +1500

or

JOSPER OVEN GRILLED DUCK BREAST with JUS DE CANARD & KUJO LEEK NUTA
鴨胸肉のジョスパークリル ジュドカナルと九条葱のぬた添え

or

STEWED MONKFISH & ROOT KYOTO VEGETABLES
アンコウと京都根菜のストーブ煮

Dessert

SAINT-HONORÉ
サントノーレ

