

野菜づくし

Course, A lot of vegetable

季節野菜のオードブル

Seasonal appetizer

本日の野菜のポタージュスープ

Vegetable cream soup of Today

本日の野菜炭火グリル

Charcoal-grilled vegetable of Today

メインディッシュ <下記から一点お選びください>

国産牛ロース肉とサラダメランジェ

Japanese beef steak salad

国産イノシシとサラダメランジェ (+¥1,200)

Japanese Boar meat Salad

パン

Bread

セイボリーの盛り合わせデザート

Dessert plate

コーヒー又は紅茶

Coffee or Tea

¥5,000 (税込¥5,500)

ビーガンコース

Course for Vegan

季節野菜のパフェサラダ

Salad Parfait

本日の野菜のポタージュスープ

Vegetable cream soup of Today

本日の野菜炭火グリル

Charcoal-grilled vegetable of Today

大豆ミートのベルギー煮込み

Belgian-Simmered Plant based Meat, Soybean

パン

Bread

セイボリーの盛り合わせデザート

Dessert plate

コーヒー又は紅茶

Coffee or Tea

¥5,000 (税込¥5,500)

シェフのおすすめコース
Course, Chef's selection of Today

セイボリーからの贈り物 ミニスープ
Small soup from Savory

季節野菜の盛り合わせオードブル
Appetizer, seasonal vegetable

オマール海老のサヴァイヨンソース
Lobster with sabayon sauce

キノコとサワラの朴葉包み焼き
Baked Leaf Packet, Mushroom and Mackerel

メインディッシュ <下記から一点お選びください>

和牛ホホ肉の赤ワイン煮込み
Redwine-simmered Cheek meat, Japanese beef

京都鹿の炭火グリル
Charcoal-Grilled Kyoto Venison

国産牛サーロインの炭火グリル
Charcoal-grilled Japanese Sirloin

国産牛フィレの炭火グリル(+¥500)
Charcoal-grilled Japanese Tenderloin

京都産 仔猪の煮込み(+¥500)
Simmered Kyoto Boar meat

国産イノシシの炭火グリル(+¥1,000)
Charcoal-grilled Japanese Boar meat

パン

Bread

デザートメニューよりお好きなデザートを1品をお選びください
Choose one from dessert menu

コーヒー又は紅茶
Coffee or Tea

¥6,500 (税込¥7,150)

セイボリーのカスタムメイドコース

¥11,000 (税込¥12,100) より

*5日前までの要予約

その日だけの特別なディナータイムをセイボリーが演出いたします
ご要望に応じた特別なコース料理やシェフ一任のおまかせコースなど

多様なニーズにお応えいたします

特別な記念日やお誕生日のお席などにもご利用ください