

## 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