
ランチA Lunch Course A

¥3,500 (税込¥3,850)

オードブル<ランチBより1点お選びください>
Appetizer, Choose from Lunch Course B

眼前に広がる六角農場 小松菜のスープ
Soup, Komatsuna from Rokkaku Farm

メインディッシュ<ランチBより1点お選びください>
Main, Choose from Lunch Course B

コーヒー 又は 紅茶
Coffee or Tea

(+ ¥900で デザートメニューより好きなデザートを1品お選びいただけます)
+¥900 Choose from dessert menu

ランチB Lunch Course B

¥3,900 (税込¥4,290)

オードブル <下記から1点お選びください>
Choose your Appetizer from the following

旬のお野菜のパフェ
Vegetable Parfait

ゴマとヨーグルトフラン 丹後路鶏のサラダ
Sesame and Yogurt Flan with Tangomichi Chicken Salad

キタアカリ、クリームチーズ、琴浦サーモンのポンポネット
Pomponette with Kitaakari Potato, Cream Cheese & Kotoura Salmon

眼前に広がる六角農場 小松菜のスープ
Soup, Komatsuna from Rokkaku Farm

メインディッシュ <下記から1点お選びください>
Choose your main from the following

タケノコと宮津産天然鯛
Seasonal Bamboo shoot and Miyazu wild Red Snapper

新たまねぎと京都ぼーく
Roasted Kyoto Pork and Seasonal Onion

国産牛ウチヒラのステーキ 六角農場青菜のソース
(+¥660で国産牛サーロインにご変更いただけます)
Beef Steak, +¥660 Upgrade to Wagyu Striploin

国産牛モモ肉のヴィネガー煮込み(+¥330)
Braised Japanese Beef Round in Vinegar sauce

ミニデザート <下記から1点お選びください>
Choose your dessert

ソフトショコラケーキ 又は クレームキャラメル
Soft Chocolate cake or Creme Caramel

コーヒー又は 紅茶
Coffee or Tea

食品などによるアレルギーがございましたら係員までお申し付けください
Please let us know if you have any allergies or special requirements.

Kyoto Yaoichi
SAVORY

ランチC Lunch Course C

¥4,800 (税込¥5,280)

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

オードブル <下記から1点お選びください>
Choose your Appetizer from the following

旬のお野菜のパフェ
Vegetable Parfait

ゴマとヨーグルトフラン 丹後路鶏のサラダ
Sesame and Yogurt Flan with Tangomichi Chicken Salad

キタアカリ、クリームチーズ、琴浦サーモンのポンポネット
Pomponette with Kitaakari Potato, Cream Cheese & Kotoura Salmon

ホワイトアスパラガス 桜えび 新玉ネギのソース
White Asparaugs with Baby Shrimp and Seasonal Onion sauce

メインディッシュ <下記から1点お選びください>
Choose your main from the following

タケノコと宮津産天然鯛
Seasonal Bamboo shoot and Miyazu wild Red Snapper

国産牛ロース肉のステーキ 又は 国産牛モモ肉のヴィネガー煮込み
Japanese Beef loin Steak or Braised Japanese Beef Round in Vinegar sauce

国産牛フィレ肉のステーキ(+¥1,210) 又は 近江牛サーロインのステーキ(+¥7,150)
Steak, Japanese Beef, Tenderloin or Steak or Ohmi Beef, Striploin

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

コーヒー又は 紅茶
Coffee or Tea

シェフのおすすめコース Lunch, Full course

¥8,000 (税込¥8,800)

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
Seasonal Vegetable Appetizer

ホワイトアスパラガス 桜えび 新玉ネギのソース
White Asparaugs with Baby Shrimp and Seasonal Onion sauce

タケノコと宮津産天然鯛
Seasonal Bamboo shoot and Miyazu wild Red Snapper

メインディッシュ <下記から1点お選びください>
Choose your main from the following

国産牛ロース肉のステーキ
Japanese Beef loin Steak

和牛ホホ肉の赤ワイン煮込み
Braised Wagyu Cheek meat in Redwine Sauce

ニュージーランド産 仔羊背肉(+¥330)
New Zealand Lamb Rack

国産牛フィレ肉のステーキ(+¥1,100) 又は 近江牛サーロインのステーキ(+¥6,050)
Steak, Japanese Beef, Tenderloin or Steak or Ohmi Beef, Striploin

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

コーヒー又は 紅茶
Coffee or Tea

事前予約制の「セイボリーコース」¥13,000 (税込¥14,300)もございます
詳細はスタッフまでお尋ねください