

野菜づくし

Course, A lot of vegetable

季節野菜のオードヴル

Seasonal appetizer

グリーンアスパラガスのスープ

Soup, Green Asparagus

野菜炭火グリル

Charcoal-grilled vegetable

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

国産牛ロース肉とサラダメランジェ

Japanese Beef steak and Salad

国産牛フィレ肉とサラダメランジェ (+¥1,210)

Japanese Tenderloin and Salad

近江牛サーロインとサラダメランジェ (+¥6,050)

Ohmi beef Striploin and 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

¥6,500 (税込¥7,150)

ビーガンコース

Course for Vegan

季節野菜のオードヴル

Seasonal Appetizer

眼前に広がる六角農場の聖護院大根のスープ

Soup, Shogoin Daikon radish from Rokkaku Farm

野菜炭火グリル

Charcoal-grilled vegetable

大豆ミート チャイソース

Plant based Meat, Soybeans with Chai sauce

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

¥6,500 (税込¥7,150)

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ヴル
Appetizer, seasonal vegetable

ホワイトアスパラガス
White Asparagus

賀茂茄子と宮津産天然鯛 山椒風味
Kamo Eggplant and Miyazu wild Red Snapper, with Sansho Pepper

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

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

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

国産牛フィレ肉の炭火グリル(+¥1,100)
Charcoal-grilled Japanese Beef Tenderloin

近江牛サーロインの炭火グリル(+¥6,050)
Charcoal-grilled Ohmi Beef Striploin

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 from dessert menu

コーヒー又は紅茶
Coffee or Tea

¥8,000 (税込¥8,800)

SAVORYコース
Omakase Course

¥13,000 (税込¥14,300) より

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
シェフ一任のお任せコースを基本とし、事前のご予約があれば
海の幸ばかりを楽しみたい メインディッシュを数種類楽しみたい
ジビエ解禁のシーズンにはジビエ料理をコースで楽しみたいなど
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

A special OMAKASE by our chef.
Seafood, seasonal game, or multiple mains —
requests welcomed in advance.
Perfect for birthdays and special occasions.