

Charcoal Grilled Course

炭焼きコース

炭焼きで香ばしく調理した農家直送野菜やお肉、地元のお店から仕入れた食材を活かしたお料理を楽しむコース。お好みのコーヒーとのフードペアリングをお楽しみください。迷われたらお気軽にバリスタまで。

Enjoy a course that features charcoal grilled vegetables and meats sourced directly from farms with other ingredients from local shops. Try pairing this course with your favorite coffee. Feel free to ask our baristas if you have any questions.

Starters

スターター

帆立と子持ち昆布、八朔、カリフラワーのヴルーテ

Scallops, Herring Roe on Kelp, Hassaku Orange and Cauliflower Veloute

Appetizers

前菜

ファインシュメッカー サイトウのザウマーゲンソテー サラダ添え

FeinSchmecker Saitou's Sauteed Saumagen Sausage served with a Salad

Bread

パン

池尻大橋TOLO PAN TOKYOのパンの盛り合わせ

Assortment of Breads from Ikejiri Ohashi TOLO PAN TOKYO Bakery

Fish Freshly Sourced from the Hirasawa Fish Market

魚料理 鮮魚平澤仕入れ

グリーンアスパラの炭焼き 鮮魚のパピヨット蒸し 浅利と桜の泡

Charcoal Grilled Green Asparagus, Fresh Fish Steamed En Papillote and Manila Clams with Cherry Blossom Foam

Main

主菜

森林どりの炭焼き グリーンピースのフムス添え

Charcoal Grilled SHINRIN Chicken served with Green Pea Hummus

or

本日の和牛の炭焼き モリユ茸のソース

Today's Cut of Charcoal Grilled Wagyu Beef with Morel Sauce

+ ¥2,200

Desserts

デザート

本日のデザート

Today's Dessert

Drinks

ドリンク

お好きなドリンクをお選びいただけます。

Please Select a Drink

ハウスブレンド京都(¥550)との差額にて承ります。

¥4,950

*コースメニューは2名以上から承ります *バースデープレートのご用意も承ります

*Our Course Menu is Only Available for Two or More People. *Birthday Plates are Also Available