



ディナー
Dinner



京
翠
嵐
2
8
、
4
6
3
錦
繡
きんしゅう

先寸 AMUSE	空豆、白味噌、クリームチーズ、山椒 丹波しめじ、雲丹、海苔、醤油麴 Fava Bean, White Miso, Cream Cheese, Japanese Pepper, Tamba Shimeji Mushroom, Sea Urchin, Seaweed, Soy Sauce Koji
旬菜 SEASONAL VEGETABLE	鮪、ビーツ、レモン、山葵、キャビア Tuna, Beet, Lemon, Wasabi, Caviar
御椀 OWAN	冬瓜、八朔、伊根満開、青柚子 Winter Melon, Hassaku Citrus, Local Sake, Green Yuzu
温菜 WARM VEGETABLE	鮑、鮑茸、アスパラガス、黒にんにく Abalone, Abalone Mushroom, Asparagus, Black Garlic
温物 WARM DISH	鮎、パプリカ、カカオ Sweetfish, Paprika, Cacao
焼物 GRILLED	近江牛、ブロッコリー、空心菜、抹茶 Omi Beef, Broccoli, Water Spinach, Matcha
酢	京丹後米、西京味噌、鰻 Kyotango Rice, Saikyo Miso, Pike Conger
甘味 DESSERT	求肥、小豆、黒糖、パンデピス Gyuhi, Red Bean, Brown Sugar, Pain d'Épices

特定の食品・食材にアレルギーをお持ちの場合、ご注文の際スタッフにお知らせください。
当店のお米はすべて国産米を使用しております。産地情報についてはスタッフまでお尋ねください。
上記料金には、消費税並びにサービス料（15%）が含まれております。

To the guests who have some allergy to specific food or ingredients, please inform us of the details when ordering.
All rice used in our dishes is 100% produced in Japan. For information on the origin, please ask our staff.
The above rates include consumption tax and 15% service charge.

前菜 Appetizer	翠嵐オリジナルキャビア、パセリ、オニオン、ミモザ卵、トースト Egg Mimosa with Suiran Original Caviar, Onion and Blini	23,100
	本日のスープ ブリオッシュ添え Soup of the day with Brioche	2,680
	<i>H:</i> グリーンサラダ 胡瓜、ブロッコリー、トマト、オリーブオイル、レモン Green Salad Cucumber, Broccoli, Tomato, Olive Oil, Lemon	3,480
	ペンネ アルフレドソース オニオン、パルメザン、卵 Penne Alfredo Onion, Parmesan Cheese, Egg	3,800
	<i>H:</i> 温野菜 オリーブオイル、レモン、アンチョビ Steamed Vegetables Olive Oil, Lemon, Anchovy	2,800
	ポテトフライ ニンニク、パセリ、ケチャップ、マヨネーズ French Potatoes Garlic, Parsley, Ketchup, Mayonnaise	2,390

H: ついたメニューは健康に配慮されたヘルシーメニューです。
特定の食品・食材にアレルギーをお持ちの場合、ご注文の際スタッフにお知らせください。
当店のお米はすべて国産米を使用しております。産地情報についてはスタッフまでお尋ねください。
上記料金には、消費税並びにサービス料（15%）が含まれております。

H: This symbol indicates healthy or lighter menu option.
To the guests who have some allergy to specific food or ingredients, please inform us of the details when ordering.
All rice used in our dishes is 100% produced in Japan. For information on the origin, please ask our staff.
The above rates include consumption tax and 15% service charge.

メインディッシュ Main Dish	フィッシュ & チップス レモン、タルタルソース、ポテト Fish and Chips Lemon, Tartar Sauce, French Fries	5,980
	真鯛のポアレ ジャガイモ、法蓮草、シャンパンソース Poêler of Red Snapper Potato, Spinach, Champagne Sauce	6,960
	地鶏 オリエンタル風 チリソース、レモン、ソフトシェルクラブ Fried Chicken Oriental style Chili Sauce, Lime, Soft-shell Crab	7,970
	オマール海老のソテー エピス風味 トマトコンカッセとジュ・ド・オマール Sautéed Lobster Epis flavor Tomato Concassé and Lobster Sauce	9,300

シグネチャーディッシュ
Signature Dish

鴨肝の酒粕漬け
Marinated Foie Gras in Sake Lees 4,428

サーモンのたたき
ポン酢、葱、大根、紫蘇
Seared Salmon Carpaccio 5,980
Ponzu Sauce, Green Onion, Daikon Radish and Japanese Perilla

シェフのおすすめ料理
Chef's Recommendation

和牛のロースト
焼き野菜、もろ味、ポン酢ジュレ
Roasted Wagyu Beef 19,800
Grilled Vegetable, Moromi Paste, Ponzu Sauce Gelée

特定の食品・食材にアレルギーをお持ちの場合、ご注文の際スタッフにお知らせください。
当店のお米はすべて国産米を使用しております。産地情報についてはスタッフまでお尋ねください。
上記料金には、消費税並びにサービス料（15%）が含まれております。

To the guests who have some allergy to specific food or ingredients, please inform us of the details when ordering.
All rice used in our dishes is 100% produced in Japan. For information on the origin, please ask our staff.
The above rates include consumption tax and 15% service charge.

和食 Japanese	黒豚の角煮 Japanese Braised Pork Belly	4,650
	海老の天ぷら Prawn Tempura	5,980
	九条葱と揚げのおうどん Kujo Green Onion and deep-fried flat Tofu Udon	2,450
	御造里 盛り合わせ Assorted seasonal Sashimi	6,750
米 Rice	御飯、味噌汁、京漬物 Rice, Miso Soup, Kyoto style Japanese Pickles	1,898
フロマージュ Fromage	チーズ盛り合わせ Assorted Cheese	5,980
パン Bread	パン 盛り合わせ Assorted Breads	1,898
デザート Dessert	アイスクリーム (バニラ・抹茶) Ice Cream (Vanilla・Matcha)	1,265
	本日のシャーベット Sherbet of the day	1,265
	和菓子 Japanese Confectionery	1,898
	<i>H</i> : カットメロン Cut Melon	3,163
	生カカオ Chocolate Truffle	3,163

H: ついたメニューは健康に配慮されたヘルシーメニューです。
特定の食品・食材にアレルギーをお持ちの場合、ご注文の際スタッフにお知らせください。
当店のお米はすべて国産米を使用しております。産地情報についてはスタッフまでお尋ねください。
上記料金には、消費税並びにサービス料（15%）が含まれております。

H: This symbol indicates healthy or lighter menu option.
To the guests who have some allergy to specific food or ingredients, please inform us of the details when ordering.
All rice used in our dishes is 100% produced in Japan. For information on the origin, please ask our staff.
The above rates include consumption tax and 15% service charge.

トマトサラダ Tomato Salad	1,265
グリーンサラダ Seasonal Vegetable Salad	1,265
スープ ミネストローネ Minestrone Soup	1,265
ミニハンバーグ Mini Hamburg Steak	1,265
ミニトマトペンネ Mini Tomato Penne	1,265
ミニ焼魚 Mini grilled Fish	1,265
フィッシュフライ Fried Fish	1,265
フレンチフライ French Fries	1,265
チキンナゲット Chicken Nuggets	1,265
オムレツ Omelet	1,265
にゅうめん Hot <i>Somen</i> Noodle	1,265
おにぎり Two Kinds of Rice Balls	1,265
アイスクリーム (バニラ・抹茶) Ice Cream (Vanilla・Matcha)	1,265
スマイルカットオレンジ Smile cut Orange	1,265
ヨーグルト Yogurt	1,265

特定の食品・食材にアレルギーをお持ちの場合、ご注文の際スタッフにお知らせください。
当店のお米はすべて国産米を使用しております。産地情報についてはスタッフまでお尋ねください。
上記料金には、消費税並びにサービス料（15%）が含まれております。

To the guests who have some allergy to specific food or ingredients, please inform us of the details when ordering.
All rice used in our dishes is 100% produced in Japan. For information on the origin, please ask our staff.
The above rates include consumption tax and 15% service charge.