



# Lunch

四季折々の風情を楽しめる日本庭園を臨みながらのお食事は  
さまざまなシーンでご利用いただけるおすすめプランです。

## ランチbuffet

3,240円～

季節の食材を様々なシーンでお楽しみください。

海老とパプリカのフレンチマスタード風味  
小柱と胡瓜の山葵風味  
蒸し鶏と野菜の取り合わせ 梅肉のソース  
鮮魚の唐揚げマリネ 九条葱添え  
出し巻き玉子  
本日の焼き魚  
色々野菜のサラダ 2種のドレッシング

牛肉の軽い煮込み 季節野菜添え  
サーモンの粒マスタードパン粉焼き  
本日のピラフ

カットフルーツ  
コーヒー又は紅茶

※上記は3,240円のメニューです。

ランチコース 4,320円～

ランチコースもごございますので  
お気軽にお問い合わせください。



※記載されているメニューは一例です。

※料金はすべて消費税・サービス料を含んでおります。

※写真はイメージです。



# Party

## buffet料理(元卓又は卓盛)

どなたにも美味しいと言っていただけるように、さまざまなお料理をご用意いたします。  
大切な宴席や再会の時を、ごゆっくりとお楽しみください。

### buffet料理「スタンダードプラン」

6,480円～

海外ゲストにも喜ばれる和洋を織り交ぜたプランです。

鮪の炙り焼き カルパッチョ仕立て 京柴漬けのソース  
海老と烏賊のサルサソース 彩り野菜添え  
厳選牛ロース肉のロースト パルメザンチーズの香り  
若鶏胸身の柔らか蒸し 焙煎胡麻ソース  
季節野菜のサラダ 2種のドレッシング  
握り寿司と小巻き寿司盛り合わせ

京地鶏のクリーム煮 温野菜添え  
国産ローストポーク 季節野菜添え 西京味噌風味  
鮮魚のヴァプールと甲殻類のソース

フルーツ盛り合わせ  
デザート取り合わせ

コーヒー又は紅茶

※上記は6,480円のメニューです。

### buffet料理「デラックスプラン」

8,640円～

シェフが出来たてをご用意するコーナー料理もございます。

お造り桶盛り あしらい野菜添え  
京都産ポークロースのしゃぶしゃぶ サラダ仕立て 聖護院大根のソースで  
国産牛肉のロースト おろしポン酢ソース 柚子の香りと薬味と共に  
鴨の照り焼き 茄子の含め煮と九条葱を添えて  
シーフードと彩り野菜のマリネ  
蟹と季節野菜サラダ 2種のドレッシング

握り寿司盛り合わせ

琵琶鱒のソテー 香草ソース  
京赤地鶏のコンフィ 旬野菜添え バルサミコソース  
大海老と烏賊のガーリック風味のソテー

#### コーナー料理

厳選牛フィレ肉の鉄板焼き マデラ酒風味のソースで  
お蕎麦(温製又は冷製)

フルーツ盛り合わせ  
デザート取り合わせ

コーヒー又は紅茶

※上記は8,640円のメニューです。



# Dinner

まるで美しい調べのように心に触れながら  
至福のひと時をお過ごしください。



## 正 餐 (コース料理)

8,640円～

厳選し、こだわり抜いた食材を  
贅沢に使用した逸品の数々を味わいください。

シーフードの香草風味 ヴィネグレットソース 季節の野菜を添えて  
季節のスープ

魚のポワレ ヴァンプランソース

厳選牛フィレ肉のロティ ソース・マデール 季節の野菜添え

シェフ特製デザート フルーツ添え

コーヒー又は紅茶

パンとバター

※上記は8,640円のメニューです。



# Food Corner

パーティーや宴会で心に残るおもてなし。  
お客様の前でシェフが心をこめて仕上げます。

## コーナー料理 (80人前より)

厳選牛のローストビーフ	2,160円
厳選牛フィレ肉の鉄板焼き	2,160円
シーフードの鉄板焼き	1,944円
握り寿司(烏賊、中とろ、鯛の三貫)	1,512円
車海老と野菜の天婦羅	1,512円
にしんそば	864円
京風おでん(三種盛り)	712円
湯豆腐	594円
みたらし団子	475円



※記載されているメニューは一例です。※料金はすべて消費税・サービス料を含んでおります。※写真はイメージです。