

クリスマス ランチコース  
Christmas Lunch course

橋姫  
Hashihime

お通し

フグのカルパッチョ白子のグリーンマスタードソースと芽ネギ

紅芋とアカシア蜂蜜のポタージュ、ピスタチオ

冬野菜のソテー、バーニャカウダと八丁味噌パウダー

源氏グリーンサラダシーザードレッシングにて

国産牛ロースステーキ90g

野菜ソテー

ご飯と赤出し 香の物

クレメダンジュ レッドベリーのスープ

Globefish carpaccio with soft roe green mustard sauce and green onion shoots

Purple sweet potato and acacia honey potage, served with pistachio

Sautéed winter vegetables, Bagna Cauda and Hatcho Miso powder

Genji green salad with Caesar dressing

Japanese beef loin steak 90g

Sautéed vegetables

Steamed rice, miso soup, pickles

Crémet d'Anjou with red berry soup

¥ 10,000

クリスマス ランチコース  
Christmas Lunch course

篝火  
Kagaribi

フグのカルパッチョ白子のグリーンマスタードソース 芽ネギ

紅芋とアカシア蜂蜜のポタージュ、ピスタチオ

京鴨の低温燻製と冬野菜のソテー、バーニャカウダと八丁味噌パウダー

天使海老とホタテのソテー飛騨ほうれん草のオゼピナルソース

源氏グリーンサラダシーザードレッシングにて

国産牛ロース ステーキ90g  
又は ファイルステーキ 60g

野菜ソテー

ご飯と赤出し 香の物

クレメダンジュ レッドベリーのスープ

Globefish carpaccio with soft roe green mustard sauce and green onion shoots

Purple sweet potato and acacia honey potage, served with pistachio

Sous-vide Kyoto duck with sautéed winter vegetables,  
served with Bagna Cauda, and Hatcho miso powder

Sautéed angel prawn and scallop with Hida spinach sauce

Genji green salad with Caesar dressing

Japanese beef loin steak 90g

Or fillet steak 60g

Sautéed vegetables

Japanese beef loin steak 90g

Or fillet steak 60g

Sautéed vegetables

Crémet d'Anjou with red berry soup

¥13,000