

## 如月の献立

(温) 蛤とうるい 蕨の薹 木の芽

Hamaguri Clam, Urui, Fukinotou, Kinome

### 柚子釜

(冷) オマール海老黄味酢 菜花 キャビア ジュレ掛け

Lobster, Egg Yolk Vinegar, Nanohana with Julienne, Caviar

### 椀物

北海道 香深浜産蔵囲利尻昆布

(温) 蟹真丈 京人参 茸 青菜 松柚子

Crabmeat Ball, Kyoto Carrot, Mushroom, Vegetables, Yuzu

### 造り

Chef selection Sashimi

### お凌ぎ

鮭：2貫

2 Pieces of Chef selection Sushi

### 京蕪すり流し

(温) きんき味噌柚庵焼き 京水菜 京芋 振り柚子

Grilled Kinki Marinated with Miso, Mizuna, Kyoto-Taro with Grated Turnip Sauce, Yuzu

### 主菜

和牛ヒレご飯 エンドウ豆

Wagyu Tenderloin with Steamed Rice & Green Peas

### OR

和牛 サーロインすき焼き 白ご飯 温泉玉子 付き

Wagyu Sirloin Sukiyaki served with Steamed Rice, Poached Egg, Miso Soup

### 甘味

(甘) シェフセレクションデザート

Chef Selection Dessert

**1,480 +10% Service Charge**