

ホテルで出会う はんなり肉料理



ホテルシェフの個性が光る、様々な肉料理。
ディナーでは、滋味豊かな京都産のお肉を
ゆったりと堪能いただけます。

第67回

京都駅周辺
8ホテル共同企画

シェフの郷宴 in KYOTO

+500円で



白ワインのムースと
フルーツカクテル

開催期間
2016.4/1(金)~6/30(木)

京野菜とクリームチーズのテリーヌ 木の芽味噌添え / 京丹波鶏
胸肉と丹波シメジのロワイヤル 山葵を添えて / 海老、イカの
カネロニと魚介のグリエ バジル風味 / 京鴨ロース肉のロティ
桜風味のキャラメリゼ / 焼きたてプレーンピッツァ / コーヒー
または 紅茶

LUNCH



京野菜とクリームチーズのテリーヌ 木の芽味噌添え / 本日のスープ
生ハムと菜の花のパスタ 白いんげんのソース / 京もち豚ロース肉のグリエ
温野菜添え / 焼きたてプレーンピッツァ / コーヒー または 紅茶

DINNER



ランチ 11:30~14:30 ￥2,500
ディナー 17:00~21:00 ￥3,500

※料金には税金・サービス料がふくまれております。 ※営業時間はラストオーダー時間です。
※仕入れの都合によりメニュー内容や食材の産地等が変更になる場合がございます。 ※写真は全てイメージです。