

# LUNCH

THEME of THIS MONTH

和×モダンイタリアン

COURSE

Antipasto mist(八寸仕立て)

パテドカンパーニュ 金山寺味噌のコンディメント  
京都産ミニトマトとモッツアレラのカプレーゼ  
丹波黒豆のケーキサレ  
鱈のカルパッチョ 昆布  
天王寺蕪と金時人参の紅白ピクルス

Risotto

浅利と九条葱のリゾット 山葵の香り

SPECIAL COURSE

¥5,000

Peche

真鯛のインパデッラ 天王寺蕪と柑橘の摺り流し

Carne

西京味噌でマリネした神戸ポークのロースト

Dolce

柑橘とショコラのミレッフオーリエ

Cafe

コーヒー or 紅茶