

# 山科

Yamashina

¥7,850

秋イカと唐墨 小松菜と菊の胡麻和え  
南瓜胡麻豆腐

焼き野菜 (茄子 紅あずま 生麩)

農園直送有機野菜のヘルシーサラダ

厳選和牛 80g

真鯛、帆立貝とタラバ蟹の鉄板焼き

オマール海老の鉄板焼き和風サンバルソース

いずれか

黒毛和牛A5フィレ 80g (+ ¥4,000)

神戸牛A4ロース 80g (+ ¥13,000)

和牛三種食べ比べ  
(+ ¥7,000)

黒毛和牛A4サーロイン 30g

黒毛和牛A5フィレ 30g

神戸牛A4サーロイン 30g

いずれか

ご飯、赤出汁、香の物

ガーリックライス (+ ¥1,300)

季節のデザート

Broad Bean Tofu, Dried Young Sardines &  
Japanese Mustard Spinach, Japanese Glass Shrimp

Grilled Vegetables ( Spring Onion, Spring Potato, Nama-fu [ Wheat Gluten-based Snack ])

Organic Vegetable Salad

Japanese Wagyu Beef 80g

Grilled Sea Bream, Scallops & King Crab

Grilled Lobster, Japanese Sambal Sauce

Select one

Japanese Wagyu Beef Tenderloin A5 80g (+ ¥4,000)

Kobe Beef Sirloin A4 80g (+ ¥13,000)

Comparing the Tastes of 3 Kinds of Japanese Wagyu Beef  
[ Japanese Wagyu Beef A4 30g, Japanese Wagyu Beef Tenderloin A5 30g,  
Kobe Beef Sirloin A4 30g ] (+ ¥6,000)

Select one

Steamed Rice, Red Miso Soup & Japanese Pickles

Garlic Fried Rice (+ ¥1,300)

Seasonal Dessert

入荷状況により内容が変更となる場合がございます。表示料金には税金・サービス料が含まれております。食材によるアレルギーのあるお客様は予めスタッフにお申し出ください。当ホテルでは国産米を使用しております。  
Please note the menu may change without notice due to availability of seasonal ingredients. All prices include taxes and service charges. Please notify the attendant if you are allergic to certain foods. Rice served is a product of Japan.

