

Small Dish — シェフ米村昌泰監修のスマールディッシュ

Chef Yonemura Menu

シェフ・米村昌泰監修のスマールディッシュ 5 種盛り合わせ Assorted Modern Tapas 京都、祇園・下河原のレストランよねむらの、シェフ・米村昌泰が提案するスマールディッシュ。 独創的、かつ五感を刺激する料理をお楽しみください。	2000
---	------

イワシの山椒煮とオリーブのブルスケッタ Bruschetta with Sardine and Olive	900	平目のカルパッチョ マスカルポーネと海苔のソース Flatfish Carpaccio with Mascarpone and "NORI" Sauce	900
ローストビーフの寿司 SUSHI of Roasted Beef	900	昆布締めのマッシュルームと カラスミのピンチョス Mushroom and Dried mullet Roe	800
ホタルイカと菜の花のゼリー寄せ Firefly squid and Canola flower Jelly	900		

Hors-d'œuvre — 前菜

[冷前菜]

自家製スモークサーモン Housemade Smoked Salmon	1100
マグロとアボカドのタルタル Tuna and Avocado Tar-Tar	1000
パルマ産生ハム Prosciutto	850
パテ・ド・カンパーニュ Pate de Campagne	1000
<i>Chef Yonemura Menu</i> 平目のカルパッチョ マスカルポーネと海苔のソース Flatfish Carpaccio with Mascarpone and "NORI" Sauce	1500
蛸とセロリのマリネ Marinated Octopus and Celery	1000
<i>Chef Yonemura Menu</i> 飯蛸と旬野菜のサラダ パプリカソース Ocellated octopus Seasonal Vegetable Salad	1300
優味豚の自家製ロースハム Pork Roast ham	800
フォアグラのテリーヌとブリオッシュ Foie gras terrine and Brioche	1400
サーモンリエットと パルマ産生ハムのリエット 2 種盛り Salmon Rilette and Parma Prosciutto Rilette	1000
自家製鴨スモーク Smoked Duck	1200
<i>Chef Yonemura Menu</i> 鴨ロースのロティ、白葱、セトカの一皿 Roasted Duck, Leek and Orange	1600
ローストビーフ Roasted Beef	1500

[温前菜]

ソーセージのグリル Grilled Sausage	600
パルミジャーノとジャガイモのグラタン Cheese and Potato Gratin	800
<i>Chef Yonemura Menu</i> ズワイガニのクリームコロッケ Crab Cream croquette	800
<i>Chef Yonemura Menu</i> 桜海老とそら豆のかき揚げ ジェノベーゼを添えて Sakura shrimp and Broad Beans TEMPURA	800
<i>Chef Yonemura Menu</i> 優味豚ロースの燻製とポトフ Smoked "YUMI" Pork and Pot-au-feu	1400
スモークチキンと海老の春巻き仕立て レモン風味のタルタル添え Smoked Chicken and Shrimp Roll with Lemon flavor Tar-tar	800
自家製ベーコンのグリル Grilled Housemade Bacon	700
<i>Chef Yonemura Menu</i> 淡路産牛サーロインのしゃぶしゃぶ "AWAJI" Beef SHABU-SHABU	1800

オリーブ Olives	400	チーズ 3 種盛り合わせ Assorted Cheese	1500	シャルキュトリー プレート パルマ産生ハム / モルタデラ / サラミピカンテ パテ・ド・カンパーニュ Charcuterie Plate	1600
自家製スモークナッツ Smoked Nuts	500	<i>Chef Yonemura Menu</i> 野菜のピクルス 盛り合わせ Assorted Vegetable Pickles	500		
バゲット Baguette	250				

Salade — サラダ

ニース風 サラダ Salad Nicoise	1300	牛サーロインのローストビーフサラダ Roasted Beef Salad	1800
グリーンサラダ Green Salad	800	生マッシュルームとアンディーブ、 クレソンのサラダ Mushroom, Chicory and Watercress Salad	1000

Pasta & Risotto — パスタ(シェアサイズ) & リゾット

豚バラ肉のトマトラグー スパゲティ Spaghetti with Pork Tomato Ragout Sauce	2000	鶏と茸のクリームソース タリアテッレ Tagliatelle with Chicken and Mushroom with Cream Sauce	2200
ペスカトーレ ビアンコリングイネ Linguini with Pescatore Bianco	2200	<i>Chef Yonemura Menu</i> スッポンのラーメン(パスタ) 九条ネギと自家製柚子胡椒添え Ramen (Pasta) of Softshell Turtle with Green onion	1650
<i>Chef Yonemura Menu</i> 鯖へしこと千枚漬けのオイルパスタ Oil Pasta with Mackerel and Pickles Turnip	2300	<i>Chef Yonemura Menu</i> アサリとホタルイカのリゾット サフラン風味 Manila clam and Squid Risotto	1650

Poisson — お魚料理

<i>Chef Yonemura Menu</i> 真鯛のムニエルと大根の炊いたん Red snapper Meuniere and White radish	1800	本日の鮮魚料理 Today's Fish Plate	1600
---	------	-------------------------------	------

Viandes — お肉料理

<i>Chef Yonemura Menu</i> タンシチューとジャガイモのドフィノワーズ ふきのとうのフリット Stewed Tongue and Potato Dauphinoise	2000	仔羊のロティ ナチュラルなジュとお野菜 Roasted Lamb with Natural juice and Vegetables	1800
鴨ロースのロティ 根セロリのピュレと果実との一皿 Roasted Duck with Celeriac Puree and Fruit	2000	<i>Chef Yonemura Menu</i> 淡路産牛サーロインのグリエ トリュフとはちみつ風味の里芋添え マディラ酒のソース Grilled "AWAJI" Beef with Truffe and Honey Taro	3900

名物 牛肉煮込みのオムライス Omelette with Rice	Half Size / 800 Full Size / 1500
--------------------------------------	----------------------------------

Dessert

アイスクリーム、シャーベット各種 Ice Cream, Sherbet	350	ガトーショコラとバニラアイス Gateau chocolat and Vanilla Icecream	700
パリプレスト ほろ苦いキャラメルアイス添え Paris-Brest with Bitter Caramel Ice	700	ヌガー・グラッセとフルーツ Nougat Glace and Fruit	700

*この他ケーキ類をご用意しております。スタッフまでお申し付けください。