

## Sharing is caring

Sharing makes you happy and eating together connects. With many small plates, guests can go on a culinary voyage of discovery. In keeping with the motto “mix and match”, different shapes and colors come together as design elements and bring together bread, focaccia, grissini, mezze, homemade chips for a colorful and informal presentation.

シェアリングは私たちを幸せにします。また食を共にすることでコネクションが生まれます。様々なお料理を少しずつお試し頂けることで、ゲストの皆さまを新しい食の発見の旅へご案内いたします。「ミックス&マッチ」をテーマに、様々な形や色の食べ物を組み合わせ、パン、フォカッチャ、グリッシーニ、メゼ(タパス)、自家製チップからなる色とりどりでカジュアルなシェアリングスタイルのお皿に仕上げました。

## Sourdough bread, focaccia, grissini, Sicilian extra virgin olive oil

サワードウブレッド、フォカッチャ、グリッシーニ、シチリア産エキストラヴァージンオリーブオイル

## Sharing mezze タパス

Beetroot Hummus, black sesame, lemon, pita bread

ビーツフムス、黒ゴマ、レモン、ピタパン

Roast vegetables, red bell pepper, almond, cumin

ロースト野菜、赤パプリカ、アーモンド、クミン

Quinoa salad, Autumn vegetables, Ginger dressing

キヌアサラダ、秋の季節野菜、ショウガドレッシング

Purple homemade crisp, fresh cheese dip

紫芋の自家製チップス、フレッシュチーズディップ

## Local chicken 丸鶏のロースト

Marinated in Kinobi Gin and rosemary, spinach, baby potato, chicken jus, roasted bell pepper sauce

季の実京都ドライジン、ローズマリーでマリネした丸鶏のローストチキン、ホウレンソウ、チキンジュ、ベビーポテト、ローストパプリカのソース

OR

## Acqua pazza アクアパッツァ

Sea bass, Home made dried tomato, green beans, parsley

本日の鮮魚、ホームメイドドライトマト、グリーンビーンズ、パセリ

## Clafoutis クラフティ

Creamy custard-based dessert filled with seasonal fruits

季節のフルーツを使用したクリームカスタードデザート

Prices inclusive of taxes and service charge. Rice served is a product of Japan. If you have any special dietary needs or food allergies, please let us know. Please note that menus may be subject to change due to market availability.

表示料金には税金・サービス料が含まれます。当ホテルでは国産米を使用しております。メニュー内容は、仕入れ状況により変更の場合がございますのでご了承ください。食物アレルギーなど、お食事に特別なご要望があるお客様はスタッフまでお申し付けください。

## Seasonal Recommend 今季のおすすめ

¥4,200

### Sourdough bread, focaccia, grissini, Sicilian extra virgin olive oil

サワードウブレッド、フォカッチャ、グリッシーニ、シチリア産エキストラヴァージンオリーブオイル

Choose one dish from below 下記より一品お選びいただけます。

#### Vegetable

Quinoa salad, autumn vegetables, ginger dressing

秋野菜とキヌアサラダ ジンジャー dressing

OR

#### Meat

Stracciatella, eggplant, speck, basil

焼きなすとストラチャテッラ スペック、バジル

OR

#### Fish

Red snapper carpaccio, Kyoto vinegar, aji amarillo

真鯛のカルパッチョ アヒアマリージョソース、千鳥酢

Choose one dish from below 下記より一品お選びいただけます。

#### Vegetable

Risotto, scamorza, radicchio, walnuts トレビスとスカモルツァのリゾット くるみ

OR

#### Meat

Spaghetti, guanciale, Daikoku shimeji mushroom, thyme グアンチャーレと大黒しめじのスパゲッティ タイム

OR

#### Fish

Spaghetti, horse mackerel, fennel, bottarga 真鯨とフェネルのスパゲッティ ボツルガ

OR

#### Meat

Pan fried Kyoto duck, Kujo green leek, seasonal vegetables 京鴨のローストと季節野菜 九条ネギソース

OR

#### Vegetable

Roasted vegetables, red bell pepper, almond, cumin 季節の焼き野菜 赤パプリカとアーモンドソースクミン

OR

#### Fish

Bouillabaisse, seasonal fish, saffron, estragon 鮮魚のブイヤベース サフラン エストラゴン

### Dessert of the Day 本日のデザート

Prices inclusive of taxes and service charge. Rice served is a product of Japan. If you have any special dietary needs or food allergies, please let us know. Please note that menus may be subject to change due to market availability.

表示料金には税金・サービス料が含まれます。当ホテルでは国産米を使用しております。メニュー内容は、仕入れ状況により変更の場合がございますのでご了承ください。食物アレルギーなど、お食事に特別なご要望があるお客様はスタッフまでお申し付けください。

## 7 Seas (for 2) セブンシーズ(2名様向け)

¥7,700

Serving 7 different kind of ingredients touched from fire

セブン・エンバースの名前にちなみ、7種の素材を使用し、その日のアレンジを添えた、シェフおまかせのコースです。

Prices inclusive of taxes and service charge. Rice served is a product of Japan. If you have any special dietary needs or food allergies, please let us know. Please note that menus may be subject to change due to market availability.

表示料金には税金・サービス料が含まれます。当ホテルでは国産米を使用しております。メニュー内容は、仕入れ状況により変更の場合がございますのでご了承ください。食物アレルギーなど、お食事に特別なご要望があるお客様はスタッフまでお申し付けください。

# Chef's Tasting Menu

## Three-Course Tasting Menu 三品コース

¥7,800

Experience the best of our kitchen with a curated selection of seasonal dishes.

私たちのキッチンで厳選された最高の季節料理を、ワインのペアリングでお楽しみください。

### Sourdough bread, focaccia, grissini, Sicilian extra virgin olive oil

サワードウブレッド、フォカッチャ、グリッシーニ、シチリア産エキストラヴァージンオリーブオイル

### Welcome from the chef はじまりの一皿

#### Clam

Sautéed, black ink tempura cauliflower, parsley puree, lemon zest

アサリの白ワイン蒸し カリフラワーのイカ墨フリット、パセリピューレ

OR

#### Eggplant

Roasted, tzatziki, fresh chili, pistachio

賀茂茄子のロースト ザジキ、フレッシュチリピスタチオ

#### Ravioli

Homemade Cod ravioli, pea juice, black ink, carrot puree, pine nuts

自家製タラのラビオリ イカ墨、ニンジンピューレ、松の実

OR

#### Duck

Homemade smoked breast, fresh baby spinach, 7 Embers ricotta, raspberries, sumac

鴨胸肉のスマーク ベビースピナッチ、リコッタチーズ、ラズベリー、スマック

#### Pre Dessert

#### Mille-feuilles

Honey cream, fig, sangria sauce

ミルフィーユ はちみつクリーム、サングリアソース

Prices inclusive of taxes and service charge. Rice served is a product of Japan. If you have any special dietary needs or food allergies, please let us know. Please note that menus may be subject to change due to market availability.

表示料金には税金・サービス料が含まれます。当ホテルでは国産米を使用しております。メニュー内容は、仕入れ状況により変更の場合がございますのでご了承ください。食物アレルギーなど、お食事に特別なご要望があるお客様はスタッフまでお申し付けください。

# Chef's Tasting Menu

## Five-Course Tasting Menu 五品コース

¥10,800

An exquisite journey through the finest offerings of our kitchen, featuring seasonal and locally sourced ingredients.

私たちのキッチンで最高の料理を通じて、季節の食材と地元の素材を使用した素晴らしい旅をご堪能ください。

### Sourdough bread, focaccia, grissini, Sicilian extra virgin olive oil

サワードウブレッド、フォカッチャ、グリッシーニ、シチリア産エキストラヴァージンオリーブオイル

### Welcome from the chef はじまりの一皿

#### Clam

Sautéed, black ink tempura cauliflower, parsley puree, lemon zest

アサリの白ワイン蒸し カリフラワーのイカ墨フリット、パセリピューレ

OR

#### Beef

Sicilian's skewer, Omi beef, Parmigiano and Caciocavallo cheese, bread crumble, parsley

近江牛のシシリア風串焼き パルメザンチーズ、カチョカヴァッロチーズ、ブレッドクランブル、パセリ

#### Ratatouille

Roasted seasonal mix Kyoto vegetables

京都産野菜のラタトゥイユ

#### Scallop

Pain fried, green lentils, bottarga powder, caramelized lemon zest, sudachi, cream fraiche

ホタテ貝のソテー レンズ豆、ボットアルガパウダー、レモンのキャラメリゼ、クレームフレッシュ

OR

#### Duck

Homemade smoked breast, fresh baby spinach, 7 Embers ricotta, raspberries, sumac

鴨胸肉のスマーク ベビースピナッチ、リコッタチーズ、ラズベリー、スマック

OR

#### Risotto

Smoked Carnaroli rice, 24-month Parmigiano Reggiano, mushrooms, spinach powder,

foie gras, roasted hazelnut

カルナローリ米のスマークリゾット 24カ月熟成パルミジャーノ・レッジャーノ、フォアグラ、ヘーゼルナッツ

Prices inclusive of taxes and service charge. Rice served is a product of Japan. If you have any special dietary needs or food allergies, please let us know. Please note that menus may be subject to change due to market availability.

表示料金には税金・サービス料が含まれます。当ホテルでは国産米を使用しております。メニュー内容は、仕入れ状況により変更の場合がございますのでご了承ください。食物アレルギーなど、お食事に特別なご要望があるお客様はスタッフまでお申し付けください。

## Chef's Tasting Menu

### Five-Course Tasting Menu 五品コース

---

#### Tuna

Seared Yellowfin tuna, squid ink mayonnaise, vegetable gazpacho

キハダマグロの炙り イカ墨マヨネーズ、野菜のガスパッチョ

---

OR

---

#### Pork

Belly crispy and tender sous vide, potato fondant, hazelnut sauce

真空調理した豚バラ肉のロースト ポテトフォンダン、ヘーゼルナッツソース

#### Pre Dessert

#### Gold Vanilla

Homemade vanilla gelato, black olives powder, honey, ginger, fresh mint leaves

自家製ゴールドバニラジェラート はちみつ

## Chef's Tasting Menu

### “Omakase” Course Tasting Menu おまかせコース ¥15,000

---

Prices inclusive of taxes and service charge. Rice served is a product of Japan. If you have any special dietary needs or food allergies, please let us know. Please note that menus may be subject to change due to market availability.

表示料金には税金・サービス料が含まれます。当ホテルでは国産米を使用しております。メニュー内容は、仕入れ状況により変更の場合がございますのでご了承ください。食物アレルギーなど、お食事に特別なご要望があるお客様はスタッフまでお申し付けください。

# Vegetables

---

<b>Beetroot</b>	¥2,200
Hummus, black sesame, lemon, pita bread ビーツのフムス 黒ごま、ピタブレッド	
<b>Ratatouille</b>	¥2,200
Roasted seasonal mix Kyoto vegetables 京都産野菜のラタトゥイユ	
<b>Eggplant</b>	¥2,700
Roasted, tzatziki, fresh chili, pistachio 賀茂茄子のロースト ザジキ、フレッシュチリピスタチオ	
<b>Radicchio</b>	¥2,200
Grilled with turmeric, Kyoto mix flower honey, lemon, sesame seeds ラディッキオのグリル ターメリック、胡麻	
<b>Cauliflower</b>	¥2,900
Steak, baked and grilled, beetroot bechamel, green pea sprouts カリフラワーステーキ ビーツベシヤメルソース、グリーンピーススプラウト	
<b>Pumpkin</b>	¥2,700
Baked Butternut squash, homemade smoked ricotta, red onion, za'atar バターナッツかぼちゃのオープン焼き 自家製スモークリコッタチーズ、ザタ	
<b>Potato</b>	¥2,800
Sweets, cooked overnight under the ashes, soya tahini sauce, zucchini, red capsicum, walnuts crumble サツマイモの炭火ロースト タヒニ醤油ソース、ズッキーニ、クルミのクランブル	

Prices inclusive of taxes and service charge. Rice served is a product of Japan. If you have any special dietary needs or food allergies, please let us know. Please note that menus may be subject to change due to market availability.

表示料金には税金・サービス料が含まれます。当ホテルでは国産米を使用しております。メニュー内容は、仕入れ状況により変更の場合がございますのでご了承ください。食物アレルギーなど、お食事に特別なご要望があるお客様はスタッフまでお申し付けください。

# Meat

---

## Beef

¥3,200

Sicilian's skewer, Omi beef, Parmigiano and Caciocavallo cheese, bread crumble, parsley  
近江牛のシシリア風串焼き パルメザンチーズ、カチョカヴァッロチーズ、ブレッドクランブル、パセリ

## Egg

¥3,600

Soft-boiled cage free egg, speck, mixed salad, toasted sourdough bread, homemade seaweed butter  
京都宇治の平飼い半熟卵と燻製生ハムのサラダ、サワードウブレッド、自家製海藻バター

## Duck

¥3,600

Homemade smoked breast, fresh baby spinach, 7 Embers ricotta, raspberries, sumac  
鴨胸肉のスモーク ベビースピナッチ、リコッタチーズ、ラズベリー、スマック

## Risotto

¥4,300

Smoked Carnaroli rice, 24-month Parmigiano Reggiano, mushrooms, spinach powder,  
foie gras, roasted hazelnut  
カルナローリ米のスモークリゾット 24カ月熟成パルミジャーノ・レッジャーノ、フォアグラ、ヘーゼルナッツ

## Ribs

¥5,900

Red Wine braised short ribs, green pea cream, sautéed girolles mushrooms  
ショートリブの赤ワイン煮込み グリーンピースクリーム、ジロール茸

## Pork

¥4,700

Belly crispy and tender sous vide, potato fondant, hazelnut sauce  
真空調理した豚バラ肉のロースト ポテトフォンダン、ヘーゼルナッツソース

## Rump

¥8,400

Grilled Omi beef, braised radicchio, cereal and porcini mushroom crumble,  
roasted baby tomato, potato chips  
近江牛のグリル ラディッキオ、シリアルとポルチーニのクランブル、インゲン豆、ポテト

Prices inclusive of taxes and service charge. Rice served is a product of Japan. If you have any special dietary needs or food allergies, please let us know. Please note that menus may be subject to change due to market availability.

表示料金には税金・サービス料が含まれます。当ホテルでは国産米を使用しております。メニュー内容は、仕入れ状況により変更の場合がございますのでご了承ください。食物アレルギーなど、お食事に特別なご要望があるお客様はスタッフまでお申し付けください。



## Fish

---

<b>Clam</b>	<b>¥2,900</b>
Sautéed, black ink tempura cauliflower, parsley puree, lemon zest アサリの白ワイン蒸し カリフラワーのイカ墨フリット、パセリピューレ	
<b>Scallop</b>	<b>¥4,100</b>
Pain fried, green lentils, bottarga powder, caramelized lemon zest, sudachi, cream fraiche ホタテ貝のソテー レンズ豆、ボットアルガパウダー、レモンのキャラメリゼ、クレームフレッシュ	
<b>Octopus</b>	<b>¥4,100</b>
Crispy tentacle triple cooked, zucchini and mint sauce, green peas sprouts タコのトリプルクック ズッキーニ、ミントソース、グリーンピーススプラウト	
<b>Sardine</b>	<b>¥3,200</b>
Baked, stuffed with pine nuts, raisins, breadcrumbs, Parmigiano cheese and mint, fennel and turmeric sauce イワシのパン粉焼き パルミジャーノチーズ、ミント、フェネルとターメリックのソース	
<b>Ravioli</b>	<b>¥3,600</b>
Homemade Cod ravioli, pea juice, black ink, carrot puree, pine nuts 自家製タラのラビオリ イカ墨、ニンジンピューレ、松の実	
<b>Tagliatelle</b>	<b>¥3,600</b>
Octopus, parsley sauce, zucchini sauce, lemon zest タコとパセリのタリアテッレ ズッキーニ、レモン	
<b>Spaghetti</b>	<b>¥4,100</b>
Sea urchin, chili, Bottarga, roasted pine-nuts ウニのスパゲッティ トウガラシ、ボットアルガ、松の実	
<b>Paccheri</b>	<b>¥3,800</b>
Yellowfin Tuna, onion ragout マグロのパッケリ 玉ねぎラグーソース	
<b>Linguine</b>	<b>¥3,600</b>
Shiso pesto, Bigfin squid, pistachio, lemon 紫蘇とアオリイカのリングイネ ピスタチオ、レモン	
<b>Red Snapper</b>	<b>¥4,700</b>
Sous vide, panko breaded and golden fried, chickpea puree, onion, olives, capers 真鯛の黄金揚げ ひよこ豆ピューレ、オニオンカポナータ、オリーブ、ケッパー	
<b>Tuna</b>	<b>¥5,500</b>
Seared Yellowfin tuna, squid ink mayonnaise, vegetable gazpacho キハダマグロの炙り イカ墨マヨネーズ、野菜のガスパッチョ	

Prices inclusive of taxes and service charge. Rice served is a product of Japan. If you have any special dietary needs or food allergies, please let us know. Please note that menus may be subject to change due to market availability.

表示料金には税金・サービス料が含まれます。当ホテルでは国産米を使用しております。メニュー内容は、仕入れ状況により変更の場合がございますのでご了承ください。食物アレルギーなど、お食事に特別なご要望があるお客様はスタッフまでお申し付けください。

## Sharing

---

### Whole chicken

¥9,300

Marinated in Kinobi Gin and rosemary, spinach, baby potato, roasted bell pepper sauce

ローストチキン 季の美ジンとローズマリー ほうれん草、ポテト、ローストパプリカソース

### Seafood

¥8,400

Mix fried calamari, shrimps, baby sardine, zucchini julienne, purple potato chips, garlic mayonnaise

シーフードフライ カラマリ、エビ、小いわし、ズッキーニ、紫芋、ガーリックマヨネーズ

### Acqua pazza

¥8,000

Catch of the day, Home made dried tomato, green beans, parsley

鮮魚のアクアパッツァ ホームメイドドライトマト、グリーンビーンズ、パセリ

### 7 Seas

¥10,500

Lobster, clam, mussels, calamari, crab, shrimps, seasonal fish, baby tomato, fresh chili

セブンシーズ ロブスター、アサリ、ムール貝、イカ、カニ、エビ、白身魚

### Fiorentina

¥14,900

Italian Style Porterhouse in Cast Iron, baked with baby potato rosemary and garlic

フィオレンティーナ イタリア風ポーターハウスステーキ ベビーポテト、ローズマリー、ガーリック

Prices inclusive of taxes and service charge. Rice served is a product of Japan. If you have any special dietary needs or food allergies, please let us know. Please note that menus may be subject to change due to market availability.

表示料金には税金・サービス料が含まれます。当ホテルでは国産米を使用しております。メニュー内容は、仕入れ状況により変更の場合がございますのでご了承ください。食物アレルギーなど、お食事に特別なご要望があるお客様はスタッフまでお申し付けください。

## Sweet temptations

---

### Profiterole

¥2,600

Vanilla choux, caramel and nut praline, Macaé chocolate sauce

プロフィットロール バニラシュー キャラメル&ナッツのプラリネ、ダークチョコレートソース

### Mille-feuilles

¥2,600

Honey cream, fig, sangria sauce

ミルフィーユ はちみつクリーム、サングリアソース

### Gold Vanilla

¥2,600

Homemade vanilla gelato, black olives powder, honey, ginger, fresh mint leaves

自家製ゴールドバニラジェラート はちみつ

### Bonnet

¥2,600

Chocolate bonnet. Japanese pear, black sugar crumble

チョコレートボネ 梨 黒糖クランブル

Prices inclusive of taxes and service charge. Rice served is a product of Japan. If you have any special dietary needs or food allergies, please let us know. Please note that menus may be subject to change due to market availability.

表示料金には税金・サービス料が含まれます。当ホテルでは国産米を使用しております。メニュー内容は、仕入れ状況により変更の場合がございますのでご了承ください。食物アレルギーなど、お食事に特別なご要望があるお客様はスタッフまでお申し付けください。

## Beverage

---

<b>Beer</b>	Yebisu Premium beer エビスプレミアムビール	¥1,800
	Asahi Dry Zero アサヒ ドライゼロ	¥1,500
<b>Craft Beer</b>	Kyoto Nishijinn Beer IPA Yuzu 330ml 西陣麦酒 IPA 柚子無碍	¥1,700
<b>Gin</b>	Ki no Bi Kyoto Dry Gin 季の美 京都ドライジン	¥2,100
<b>Japanese Whisky</b>	Kyoto Whiskey Black belt 京都ウイスキー 黒帯	¥2,300
<b>Sake</b>	Tsukino-Katsura 月の桂 純米大吟醸 把和游	¥2,100
	Dassai 瀬祭 磨きその先へ 720	¥8,000
<b>Umeshu</b>	Yamazaki Plum Wine 山崎蒸溜所貯蔵梅酒 ウイスキーブレンド	¥1,600
<b>Glass Wine</b>	Moët & Chandon Moët Impérial モエ エ シャンドン モエ アンペリアル	¥2,800
	Ruinart Blanc de Blancs ルイナール ブランド ブラン	¥4,500
	Dom Perignon 2013 (100ml) ドンペリニョン 2013	¥7,900
	Allegrini Soave 2023 アレグリーニ ソアヴェ 2023	¥1,800
	Sella&Mosca Montepulciano Vermentino di Gallura Superiore D.O.C.G. 2023	¥2,000
	セッラ エ モスカ モンテオーロ ヴェルメンティーノ ディ ガッルーラ	
	スペリオレ 2023	
	Bodegas Protos Verdejo Reserva 2022	¥2,800
	ボデガス プロトス ヴェルデホ リゼルバ 2022	
	M De Minuty 2023	¥2,800
	エム ド ミュニティー 2023	
	Mazzei Fonterutoli Chianti Classico 2020	¥2,500
	マツェイ フォンテルートリ キャンティ クラシコ 2020	
	Numanthia Termes 2020	¥2,500
	ヌマンシア テルメス 2020	
	Planetes De Nin Garnatxa En Amphora 2019	¥2,800
プラネテス・デ・ニン・ガルナッチャ・エン・アンフォラ 2019		
3 Kinds of wine paring	¥4,500	
ワインペアリング3種		
4 Kinds of wine paring	¥6,000	
ワインペアリング4種		

Prices inclusive of taxes and service charge. Rice served is a product of Japan. If you have any special dietary needs or food allergies, please let us know. Please note that menus may be subject to change due to market availability.

表示料金には税金・サービス料が含まれます。当ホテルでは国産米を使用しております。メニュー内容は、仕入れ状況により変更の場合がございますのでご了承ください。食物アレルギーなど、お食事に特別なご要望があるお客様はスタッフまでお申し付けください。

## Beverage

---

<b>Local Coffe Brand</b>	Coffee コーヒー	¥1,500
小川珈琲	Cafe Latte カフェラテ	¥1,600
	Espresso エスプレッソ	¥1,500
	Cappuccino カプチーノ	¥1,600
	Hot Chocolate ホットチョコレート	¥1,600
<b>TEA</b>	Kyoto wa tea 南山城和紅茶	¥1,600
	Kyoto Earl Grey 和紅茶アールグレイ	¥1,600
	Sencha and matcha berry mix tea 煎茶と抹茶のベリーミックス	¥1,600
	White muscat tea ホワイトマスカット	¥1,600
	Relax Blend リラックスブレンド	¥1,600
	Ice tea アイスティー	¥1,600
<b>Nonalcohol Wine</b>	MVSA Moussa 0.0% non-alcoholic sparkling wine glass ムッサ0.0%ノンアルコール・スパークリングワイン	¥1,500
<b>Soft Drink</b>	Coca-cola コカ・コーラ	¥1,100
	Coca-cola Zero コカ・コーラ ゼロ	¥1,100
	Ginger ale ジンジャーエール	¥1,100
	Blu Italy Sicilian Lemon Soda ブルーイタリー シチリアレモンソーダ	¥1,500
	Blu Italy Blood Orange Soda ブルーイタリー ブラッドオレンジソーダ	¥1,500
	Junzosen Apple Juice 順造選 すりおろしりんご	¥1,500
	Junzosen 'Mikkabi' Mikan Juice 順造選 三ヶ日みかん	¥1,500
<b>Water</b>	Fushimizu Still Water 伏水 ミネラルウォーター	¥1,800
	Fushimizu Sparkling Water 伏水 スパークリングウォーター	¥1,800

Prices inclusive of taxes and service charge. Rice served is a product of Japan. If you have any special dietary needs or food allergies, please let us know. Please note that menus may be subject to change due to market availability.

表示料金には税金・サービス料が含まれます。当ホテルでは国産米を使用しております。メニュー内容は、仕入れ状況により変更の場合がございますのでご了承ください。食物アレルギーなど、お食事に特別なご要望があるお客様はスタッフまでお申し付けください。