



瀬戸内醸造所  
デラウェア&スパークリング

ボトル 8,250円 グラス 1,600円

デラウェアを敢えて熟す前に収穫し酸味を際立たせたスパークリングワイン。

酸味を強く持ったキレのある味わいはまさに大人のレモンスカッシュ！ 乾杯に是非どうぞ！

高島バリック ピノ・ノワール  
檜樽熟成

ボトル 8,250円 グラス 1,600円

チェリーやラズベリーを思わせるアロマ。上品な酸と旨味のある味わいが尾崎牛の脂とベストマッチ。そのマリアージュをお楽しみください。

季節の特撰フルーツとアイス

＜一例＞特撰フルーツ“メロン”と美山牛乳アイス

1,100円

フルーツの王様“メロン”とあっさりとした味わいの美山牛乳アイス。

メロンソースで和えたわらび餅とグレープフルーツのジュレで爽やかな味わいに仕立てています。

旬果生搾りサワー

＜一例＞ピンクグレープフルーツ

1,000円

旬のフルーツを搾ったSpecialサワー。四季折々の味わいをお楽しみください。

季節のシャーベット

＜一例＞マンゴーシャーベットと柑橘

700円

京都太秦“江ばた”手作りの季節のシャーベットと柑橘を組み合わせたさっぱりとした逸品。

※表示価格は全て税込です。



焼肉の名門  
TENDAN HOTT NOIR  
天壇



夏  
季  
限  
定





近江牛と尾崎牛カルビ食べ比べ 4,400円

日本三大和牛“近江牛”と人を感動させる幻の和牛“尾崎牛” 近江牛の深みのある甘みと尾崎牛の上品な甘み、濃厚で最上級の肉質の違いを芳醇ソースと生姜風味の白葱葉味でお召し上がりください。



※表示価格は全て税込です。

短角牛モモ蛇腹切り食べ比べ 2,750円

短角牛モモ肉の厚切りを網目状にカットし豪快に焼き上げる“蛇腹切り”と一口サイズであっさりとした肉質を味わえる“薄切り”の切り方による違いをご堪能。“肉生姜”で和えた旬の野菜と共に召し上がりください。



鱧と夏野菜の土瓶蒸し ～手毬御飯～ 1,650円

夏の代表格“鱧”と夏野菜をあっさり仕上げたテールスープで合わせた、風味豊かで上品な味わいが魅力の料理です。まずお猪口に注ぎそのまま飲んで頂き、次にスタチをかけて、次に芳ばしく焼いた手毬御飯にお出汁を注ぎ一口お茶漬けをご堪能ください。



特撰焼野菜 白トウモロコシ 1,000円

幻のフルーツと呼ばれ名高い白トウモロコシ。生でも甘くジューシー！驚きの美味しいトウモロコシをご堪能ください。少し試したい方でもお楽しみ頂けるよう1人前1/2本をご用意しております。

濃厚玉子ポン酢 200円

濃厚卵「全卵・卵黄」 150円

京都嵯峨たまごや特別濃厚卵使用

