

秋季限定



焼肉の名門

TENDAN

天壇

特撰フルーツ"シャインマスカット・柿"と酒粕アイス

薫り高い酒粕アイ스에シャインマスカットの爽やかな味わいと柿の甘味がアクセントの大人デザート。

1,100円



ラ・フランスシャーベットと無花果

京都太秦「江ばた」手作りの季節のシャーベットと無花果を組み合わせ、カシスのソースでさっぱりとした味わいの逸品。

770円

蜜柑の生搾りサワー

旬のフルーツを搾ったスペシャルサワー。

1,000円

ギウアーニ ルカツイテリ クヴェヴリ

洋梨やカリンジャム、紅茶のアロマ。茶葉を思わせるタンニンとコンポートの甘い香りが広がるふくよかな味わいのオレンジワイン。

グラス 1,600円

ボトル 8,250円

都農ワイン 牧内ビジュノワール

プラムやブラックベリーのアロマにフレンチオークの上品な香り。骨格のしっかりとしたタンニンと果実味が楽しめます。

グラス 1,600円

ボトル 8,250円

※表示価格は全て税込みです。



近江牛と尾崎牛カルビ食べ比べ

4,400円

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菜味でお召し上がりください。

短角牛モモ蛇腹切り食べ比べ

2,750円

短角牛モモ肉の「蛇腹切り」と「薄切り」。肉生姜で和えた旬の野菜と共にお召し上がりください。



特撰秋野菜～松茸～

3,500円

秋の味覚を贅沢にご堪能ください。
一人前 約50g (4～6カット) で
ご用意します。



2種のソースで味わう 松茸サラダ

2,000円

サッと炙った松茸の香りと生ハムの風味が饗宴。辛口ソースとフルーツソース、お好みの味でお愉しください。

松茸と牛テールスープの土瓶蒸し ～焼き手毬 一口茶漬け～

1,650円

風味豊かで上品な味わいが魅力の土瓶蒸し。

和牛カルビクッパ～旬の秋野菜～

1,500円

和牛を長時間煮込み旨味を引き出したピリ辛特製スープを使用。
秋野菜と共にご堪能下さい

季節野菜の生キムチ盛り合わせ

750円

<一例> 蓮根、ブロッコリー、柿 等
旬な野菜をキムチにし、季節感を感じられる逸品。
瑞々しい野菜と甘辛いタレはお酒のお供にも最適です。

※表示価格は全て税込みです。