

コースA Course A

舞鶴産さわらと秋の味覚
Spanish Mackerel from Maizuru with Autumn Flavors

20品目のQumoiサラダ
Salad Qumoi

カリフラワーとりんごのスープ
Cauliflower and Apple Soup

メインディッシュ <下記から1点お選びください>

舞鶴産かますの秋なす包み焼き 西京みそと白ワインのソース
Grilled Maizuru Barracuda Wrapped in Autumn Eggplantwith White Miso and White Wine Sauce

京都ぽーくのロティ 柿と青ゆずの冷製ソース
Grilled Kyoto Pork and Persimmon and Green yuzu sauce

国産牛サーロインの塩生地包み焼き 郷のしいたけソース
Baked Striploin, Japanese Beef, with salt dough and Farm Shitake mushroom sauce

京都肉のフィレステーキ 彩り野菜と郷のしいたけソース(+¥5,500)
Steak, Kyoto beef, Tenderloin with Farm Shitake mushroom sauce(+¥5,500)

京北山国米と郷のバジルリゾット(小鉢)
Risotto, Yamaguni Rice and Basil from our farm

シャインマスカットのパブロバ
Shine Muscat Pavlova

(税込+¥1,400で秋のパフェにご変更いただけます)

コーヒー又は 紅茶
Coffee or Tea

¥ 4,500 (税込¥ 4,950)

食品などによるアレルギーがございましたら係員までお申し付けください
Please let us know if you have any allergies or special requirements.

コースB Course B

舞鶴産さわらと秋の味覚
Spanish Mackerel from Maizuru with Autumn Flavors

20品目のQumoiサラダ
Salad Qumoi

カリフラワーとりんごのスープ
Cauliflower and Apple Soup

京北で育った合鴨の低温調理 郷のレモン、山椒のコンフィチュール添え
Slow-Cooked Keihoku Aigamo Duck with our Lemon and Sansho Pepper Confiture

舞鶴産かますの秋なす包み焼き 西京みそと白ワインのソース
Grilled Maizuru Barracuda Wrapped in Autumn Eggplantwith White Miso and White Wine Sauce

メインディッシュ <下記から1点お選びください>

京都ぽーくのロティ 柿と青ゆずの冷製ソース
Grilled Kyoto Pork and Persimmon and Green yuzu sauce

国産牛サーロインの塩生地包み焼き 郷のしいたけソース
Baked Striploin, Japanese Beef, with salt dough and Farm Shitake mushroom sauce

京都肉のフィレステーキ 彩り野菜と郷のしいたけソース(+¥5,500)
Steak, Kyoto beef, Tenderloin with Farm Shitake mushroom sauce(+¥5,500)s

京北山国米と郷のバジルリゾット(小鉢)
Risotto, Yamaguni Rice and Basil from our farm

ECOいちごのソルベとシャインマスカットのパブロバ
Shine Muscat Pavlova and ECO strawberry Sorbet
(税込+¥1,400で秋のパフェにご変更いただけます)

コーヒー又は 紅茶
Coffee or Tea

¥6,500 (税込¥7,150)

Q KYOTO YAOICHI
umoi

Qumoiコース

¥11,000(税込¥12,100)より

*5日前までにお電話にてご予約ください

その日だけの特別な時間をQumoiが演出いたします

お客様の多様なニーズにお応えします

特別な記念日やお誕生日のお席などにもご利用ください

