

ランチコースA Course A

オードブル
Appetizer

Qumoiサラダ
Salad Qumoi

メインディッシュ <下記から1点お選びください>

舞鶴産スズキのオープン焼き山椒風味
万願寺甘唐ソースと赤玉ネギのヴィネグレット
Oven-grilled Maizuru Seabass with Manganji sweet pepper sauce

お野菜でマリネした牛フィレ肉のバジル塩生地包み焼き
Baked Tenderloin with Basil-Salted Dough Packet

(いつつ屋さんの京都牛サーロインバジル塩生地包み焼き +¥ 2,000 (税込¥ 2,200))
Baked Kyoto Beef Sirloin with Basil-Salted Dough Packet (+ ¥2,000)

山国米ライムリゾットの小鉢
Lime Risotto, Yamaguni Rice

桃のミニパブロバ
Peach Pavlova

税込+¥1,150で桃パフェにご変更していただけます
+1,150 Peach Parfait

コーヒー又は 紅茶
Coffee or Tea

¥ 4,000 (税込¥ 4,400)

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.

ランチコースB Course B

オードブル
Appetizer

Qumoiサラダ
Salad Qumoi

パプリカの冷製ポタージュ
Chilled Bell pepper Cream soup

舞鶴産スズキのオープン焼き山椒風味
万願寺甘唐ソースと赤玉ネギのヴィネグレット
Oven-grilled Maizuru Seabass with Manganji sweet pepper sauce

メインディッシュ <下記から1点お選びください>

骨付き仔羊の瞬間燻製ロースト スパイスココナッツソース
Fresh-Smoked Bone-in Lamb Roast with Spiced coconut sauce

お野菜でマリネした牛フィレ肉のバジル塩生地包み焼き
Baked Tenderloin with Basil-Salted Dough Packet

(いつつ屋さんの京都牛サーロインバジル塩生地包み焼き +¥ 1,500 (税込¥ 1,650))
Baked Kyoto Beef Sirloin with Basil-Salted Dough Packet (+ ¥1,500)

山国米ライムリゾットの小鉢
Lime Risotto, Yamaguni Rice

ECOいちごアイスクリームと桃のミニパブロバ
ECO strawberry Ice cream and Peach Pavlova

税込+¥1,050で桃パフェにご変更していただけます
+1,050 Peach Parfait

コーヒー又は 紅茶
Coffee or Tea

¥6,000 (税込¥6,600)

Q KYOTO YAOICHI
umoi

(土日祝のみ)ランチセット Lunch set, only Weekends and Hoildays

Qumoiサラダ
Salad Qumoi

京北農場のズッキーニに詰めたサフランパスタ
Saffron Pasta, stuffed in zucchini from Keihoku Farm

コーヒー又は 紅茶
Coffee or Tea

右記デザートメニューよりお好きなデザートをご追加いただけます

¥2,500 (税込¥2,750)

デザート Dessert

桃のパブロバ
Peach Pavlova

税込¥1,890

桃パフェ
Peach Parfait

税込¥1,950

Q KYOTO YAOICHI
umoi