ランチコースA　Course A

舞鶴産魚介と人参のカクテル
Cocktail, Maizuru Seafood and Carrot

20品目のQumoiサラダ
Salad Qumoi

本日のスープ
Soup of Today

メインディッシュ　＜下記から1点お選びください＞

舞鶴産真鯛と香住がにのクレピネット　鳴門金時のクリーム
Caul Fat-Wrapped Red Snapper and Snow Crab, Sweet Potato Cream

京の都もち豚のロティと焼きみかん、ういきょうの香り
Roasted Kyo no Miyako Mochi Pork with Grilled Mandarin Orange and Fennel

国産牛サーロインの塩生地包み焼き　すぐきのソース
Salt-Crusted Japanese Beef Sirloin, Suguki Sauce

京北山国米を使った本日のリゾット（小鉢）
Risotto, Yamaguni Rice

和栗クリームと季節フルーツのパブロバ
Pavlova, Japanese Chestnut Cream and Seasonal Fruit

コーヒー又は 紅茶
Coffee or Tea

¥ 4,500（税込¥ 4,950）

ランチコースB　Course B

舞鶴産魚介と人参のカクテル
Cocktail, Maizuru Seafood and Carrot

20品目のQumoiサラダ
Salad Qumoi

本日のスープ
Ssoup of Today

京北で育った合鴨のコンフィ
郷のレモンと西京みそのバーニャカウダソース
Keihoku-Raised Duck Confit, Bagna Cauda Sauce of Our Farm Lemon and Saikyo Miso

舞鶴産真鯛と香住がにのクレピネット　鳴門金時のクリーム
Caul Fat-Wrapped Red Snapper and Snow Crab, Sweet Potato Cream

メインディッシュ　＜下記から1点お選びください＞

京の都もち豚のロティと焼きみかん、ういきょうの香り
Roasted Kyo no Miyako Mochi Pork with Grilled Mandarin Orange and Fennel

国産牛サーロインの塩生地包み焼き　すぐきのソース
Salt-Crusted Japanese Beef Sirloin, Suguki Sauce

京北山国米を使った本日のリゾット（小鉢）
Risotto, Yamaguni Rice

ECOいちごのソルベと和栗クリームと季節フルーツのパブロバ
ECO Strawberry Sorbet and Pavlova, Japanese Chestnut Cream and Seasonal Fruit

コーヒー又は 紅茶
Coffee or Tea

¥6,500（税込¥7,150）

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.

KYOTO YAOICHI
Qumoi

郷のハンバーグランチ　Salisbury Steak Lunch Set

サラダ
Salad

本日のスープ
Soup of Today

本日のハンバーグ料理
Salisbury Steak

パン
Bread

¥2,273（税込¥2,500）

郷のハンバーグランチにご追加いただけます
Add-ons available:

季節のパブロバ　+¥850
Pavlova of the Season

季節のパブロバとコーヒー又は紅茶　+¥1,100
Pavlova of the Season with Coffee or Tea

KYOTO YAOICHI
Qumoi

パンの追加

バゲット（1切れ）　¥50

ポテトパン（1切れ）　¥100

全てのコース、ランチセットにパンを追加でご注文いただけます

Qumoiコース

¥11,000（税込¥12,100）より
＊7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