

コースA Course A

郷のトマトと自家製ツナのニース風カクテル
Cocktail, Farm tomato and Housemade Tuna

20種野菜のQumoiサラダ
Salad Qumoi

郷の原木しいたけのスープ
Soup, Shitake mushroom from Keihoku farm

メインディッシュ <下記から1点お選びください>

舞鶴産鮮魚と白イカのガトー仕立て
とうもろこしソースと青じそのアクセント

Seared Maizuru fish and Squid with Corn and Green shiso sauce

京都ぼーくのグラチネ、木の実とスパイスの香り
Gratiner, Kyoto pork and nut with Spices

国産牛サーロインの塩生地包み焼き
京北よもぎの香りとジンジャーソース

Baked Japanese Beef with Salted dough, Keihoku herb and Ginger sauce

京都牛フィレ肉のステーキ 旬野菜とジンジャーソース(+¥5,500)

Steak, Kyoto beef, Tenderloin, with Ginger sauce (+¥5,500)

山国米と京北農場大根、レモンリゾットの小鉢
Lemon Risotto, Keihoku farm Daikon radish and Yamaguni Rice

ECOいちごのミニパヴロバ
Small ECO Strawberry Pavlova

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

郷のトマトと自家製ツナのニース風カクテル
Cocktail, Farm tomato and Housemade Tuna

20種野菜のQumoiサラダ
Salad Qumoi

郷の原木しいたけのスープ
Soup, Shitake mushroom from Keihoku farm

マッシュルームと丹後とり貝のブルギニオン
Bourgignon, Mushroom and Tango Japanese cockle

舞鶴産鮮魚と白イカのガトー仕立て
とうもろこしソースと青じそのアクセント

Seared Maizuru fish and Squid with Corn and Green shiso sauce

メインディッシュ <下記から1点お選びください>

京都ぼーくのグラチネ、木の実とスパイスの香り
Gratiner, Kyoto pork and nut with Spices

国産牛サーロインの塩生地包み焼き
京北よもぎの香りとジンジャーソース

Baked Japanese Beef with Salted dough, Keihoku herb and Ginger sauce

京都牛フィレ肉のステーキ 旬野菜とジンジャーソース(+¥5,500)

Steak, Kyoto beef, Tenderloin, with Ginger sauce (+¥5,500)

山国米と京北農場大根、レモンリゾットの小鉢
Lemon Risotto, Keihoku farm Daikon radish and Yamaguni Rice

ECOいちごのシャーベットとECOいちごのミニパヴロバ
ECO Strawberry Sorbet and Small ECO Strawberry Pavlova

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

