コースA　Course A

ガスパチョと鱧のカクテル
Cocktail, Gaspacho and Sea eel

20種野菜のQumoiサラダ
Salad Qumoi

ヴィシソワーズ（じゃがいもの冷製スープ）
Chilled potato soup

メインディッシュ　＜下記から1点お選びください＞

舞鶴産鮮魚のオーブン焼きと夏野菜のコンポジション
Oven-grilled Maizuru fish with Summer vegetable

京北農場ズッキーニと仔羊モモ肉のグリエ
パッションフルーツのソース
Grilled Lamb and Keihoku farm Zucchini with pasion fruit sauce

国産牛サーロインの塩生地包み焼き　バジル風味
Baked Japanese Beef with Salted dough

京都牛フィレ肉のステーキ　旬野菜とバジルソース（+¥5,500）
Steak, Kyoto beef, Tenderloin, with Basil 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

桃のミニパブロバ
Small Peach Pavlova
（税込+¥1,100で桃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.

KYOTO YAOICHI
Qumoi

コースB　Course B

ガスパチョと鱧のカクテル
Cocktail, Gaspacho and Sea eel

20種野菜のQumoiサラダ
Salad Qumoi

ヴィシソワーズ（じゃがいもの冷製スープ）
Chilled potato soup

京北産鮎のたでパン粉焼き
Panko-grilled Keihoku Sweetfish

舞鶴産鮮魚のオーブン焼きと夏野菜のコンポジション
Oven-grilled Maizuru fish with Summer vegetable

メインディッシュ　＜下記から1点お選びください＞

京北農場ズッキーニと仔羊モモ肉のグリエ
パッションフルーツのソース
Grilled Lamb and Keihoku farm Zucchini with Passion fruit sauce

国産牛サーロインの塩生地包み焼き　バジル風味
Baked Japanese Beef with Salted dough

京都牛フィレ肉のステーキ　旬野菜とバジルソース（+¥5,500）
Steak, Kyoto beef, Tenderloin, with Basil 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桃のミニパブロバ
ECO Strawberry Sorbet and Small Peach Pavlova
（税込+¥1,100で桃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）

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

KYOTO YAOICHI
Qumoi