

コースB Course B

舞鶴産いさきと冬瓜のカクテル
Cocktail of Maizuru Chicken Grunt and Winter Melon

20品目のQumoiサラダ
Salad Qumoi

郷の原木しいたけのスープ
Sato Log-Grown Shiitake Mushroom Soup

京北産鹿肉とごぼうのブーレット、山椒クリーム
Kyohoku Venison and Burdock Boulettes with Sansho Cream

舞鶴産鮮魚と初夏のお野菜のオーブン焼き お庭のゆすら梅クーリ
Oven-Baked Maizuru Fresh Fish and Early Summer Vegetables with Garden Nanking Cherry Coulis

メインディッシュ <下記から1点お選びください>

京都ぼーくのロティ フルーツトマトのソース
Roasted Kyoto Pork with Fruit Tomato Sauce

国産牛サーロインの塩生地包み焼き 焼きなすソース
Baked Japanese Beef Striploin in Salt Dough with Roasted Eggplant Sauce

京都肉のフィレステーキ 彩り野菜と焼きなすソース(+¥5,500)
Steak, Kyoto Beef Tenderloin, with Seasonal Vegetables and Roasted Eggplant Sauce(+¥5,500)

京北山国米と郷のレモンリゾット(小鉢)
Risotto, Yamaguni Rice and Sato Lemon

ECOいちごのソルベとECOいちごのパブロバ
ECO Strawberry Pavlova and ECO Strawberry Sorbet

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.

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

