

Special Lunch Degustation (LO 15:00)

おまかせ 5 品のデザートコース

Seasonal Dessert 5 plates

季節のデザート 5 品

4200

※ 食材の仕入状況により、ご提供する品数は変更の場合がございます
The desserts and drinks may change depending on the availability of
the seasonal ingredients.

※ 所要時間は 1 時間 30 分です。
This course takes approximately one and a half hours.

※ お 1 人様必ず 1 コースご注文ください。
One person one dessert course.

Drink Pairing

Alcohol Pairing

アルコール ペアリング

2000

Non Alcoholic Pairing

ノンアルコール ペアリング

1400

Special Dinner Degustation (LO 21:00)

おまかせ 7 品のデザートコース

Seasonal Dessert 7 plates
季節のデザート 7 品

5200

※ 食材の仕入状況により、ご提供する品数は変更の場合がございます
The desserts and drinks may change depending on the availability of
the seasonal ingredients.

※ 所要時間は 2 時間 30 分です。
This course takes approximately two and a half hours.

※ お 1 人様必ず 1 コースご注文ください。
One person one dessert course.

Drink Pairing

Alcohol Pairing

アルコール ペアリング

3200

Non Alcoholic Pairing

ノンアルコール ペアリング

2600

上記に加えて、お好みのドリンクを 1 杯お作りいたします

One glass would be of your choice from the menu
or from our recommendation.

Seasonal Desserts

KYOTO GARDEN CITRUS

1950

京都庭園シトラス

2019 春・夏の京都庭園はレモン、グレープフルーツ、デコポンなど柑橘系の香りを随所
に楽しむことができます。ミョウガや抹茶など和の食材とのハーモニーが絶妙な dessert

Matcha / Lemon / Myoga / Orange Blossom
抹茶 レモン ミョウガ オレンジブロッサム

+ recommended pairing with おすすめの組み合わせ

ALCOHOLIC アルコール

NAGOMI High Ball 1150
和(なごみ)ハイボール

Chita / Genmai Tea / Yuzu
知多 玄米茶 ユズ

NON-ALCOHOLIC ノンアルコール

Savory Ginger 950
セイボリー ジンジャー

Genmai Tea / Yuzu / Ginger Ale
玄米茶 ユズ ジンジャエール

SPRING STRAWBERRY

1850

スプリング ストロベリー

さくらが咲き誇り 散り、そして初夏を迎える。春から初夏にわたる季節感を、彩りとお口
の中に広がる風味で感じる dessert

Strawberry / Cherry Blossom / Yogurt / Tayberry / Rose
苺 桜 ヨーグルト タイベリーバラ

+ recommended pairing with おすすめの組み合わせ

ALCOHOLIC アルコール

Janice Wong Basil Smash 1000
ジャニス ウォン バジルスマッシュ

Gin / Basil / Lemon / Coriander / Parsley
ジン バジル レモン コリアンダー パセリ

NON-ALCOHOLIC ノンアルコール

Janice Wong Basil Squash 900
ジャニス ウォン バジル スカッシュ

Basil / Lemon / Parsley
バジル レモン パセリ

CACAO POD PEACH

1900

カカオポッドピーチ

ミルクチョコレートとアールグレイのパルフェに白桃とタイムのシャーベットを組み合わせた dessert

White Peach / Milk Chocolate / Cassis / Vanilla
白桃 ミルクチョコレート カシス バニラ

+ recommended pairing with おすすめの組み合わせ

ALCOHOLIC アルコール

Spicy Green **スパイシー グリーン**

1200

Dry Vermouth / Ginger Liqueur / Green Apple / Citrus Tea / Shiso
ドライベルモット 生姜リキュール 青りんご シトラスティー 紫蘇

NONALCOHOLIC ノンアルコール

Green Breeze **グリーン ブリーズ**

1000

Green Apple / Citrus Tea / Shiso
青りんご シトラスティー 紫蘇

※お1人様1プレート以上のご注文をお願いいたします。

One person one dessert.

Regular Desserts

Chocolate H2O 1600
チョコレート H2O

チョコレート 50%と水 50%の配分で作る軽い食感の dessert

Bitter Chocolate Water Mousse / Salted Caramel / Yuzu Kalamansi Gel / Yuzu Sorbet
ビターチョコレート、塩キャラメル、柚子とカラマンシーのジェル、柚子ソルベ

+ recommended pairing with おすすめの組み合わせ

ALCOHOLIC アルコール



UJI Jujo
宇治十帖

1400

Japanese Whisky HIBIKI / Matcha / Pear Syrup
響ジャパニーズハーモニー 辻利兵衛抹茶 洋梨シロップ

NON-ALCOHOLIC ノンアルコール

Café Tonic
カフェ トニック

1000

Specialty Coffee / Tonic / Apricot / Bergamot Oil
スペシャルティコーヒー トニック アプリコット ベルガモットオイル

TSUJIRIHEI green tea tart served with Sakekasu ice cream 1800
辻利兵衛 抹茶タルト 酒粕アイスクリーム

こだわりの抹茶に、発酵バターとホワイトチョコレートを加えた温かい dessert

TSUJIRIHEI Greentea/White Chocolate/Sake-Kasu/Fermented Butter
抹茶 ホワイトチョコレート 酒粕アイスクリーム 醗酵バター

+ recommended pairing with おすすめの組み合わせ

ALCOHOLIC アルコール



VEGA
阿部酒造ベガ

950

NON-ALCOHOLIC ノンアルコール

Yuzu-cha
柚子茶

750

Cassis Plum

1950

カシスプラム

咲き誇る日本の桜から JANICE がインスピレーションを受けて創作した dessert

Cassis Ball / Elder Flower Yoghurt Foam / Shiso-Umeshu / Bamboo Shoot
カシス エルダーフラワーヨーグルトフォーム しそ梅酒 タケノコ

+ recommended pairing with おすすめの組み合わせ

ALCOHOLIC アルコール

Janice Wong Bellini

ジャニスウオン ベリーニ

1300



Champagne Louis Bouvier Brut / Houou Biden Peach /
Coriander Bitters / Rose Essence

シャンパーニュ ルイブーヴィエ ブリュット 鳳凰美田 完熟桃
コリアンダービターズ ローズエッセンス

NON-ALCOHOLIC ノンアルコール

Peach Flavored Tea

ピーチフレーバードブレンドティー

750

Elderberry / Hibiscus / Rosehip / Liquorice / Rose
エルダーベリー ハイビスカス ローズヒップ リコリス パラ

※お 1 人様 1 プレート以上のご注文をお願いいたします。

One person one dessert.