

CHEF'S LUNCH

シェフズランチ

¥8,000

Appetizer

冬の味覚

冷たいお料理にて

Appetizer

京都食材とフランスの融合

温かいお料理にて

Fish

京都中央市場 厳選魚 本日の調理法で

Main

料理長 おすすめのメイン料理

特撰和牛ランプ肉、奈良倭鴨など

Dessert

パストリーシェフ Jennie 本日のデザート

香り 色彩 食感

Coffee

コーヒー

Wine Pairings

- ワインペアリング -

3 Glasses of Wine	3 グラス	3,900
4 Glasses of Wine	4 グラス	5,200

The menu would change without prior notice. Please notify us in advance if you have any allergy to specific food items.
All prices are inclusive of the service charge and consumption tax.

食材等の都合により変更となる場合がございます。食物アレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめお申し付けください。
表記料金には消費税とサービス料が含まれております。

MENU VOYAGE

メニュー ヴォヤージュ・・・旅路・・・

¥ 5,000

Assorted 6 Starters / 6種類の前菜取り合わせ

Tamba Chicken Gizzard Confit, Egg Yolk Vinegar
京都 丹波地鶏 砂肝 黄身酢 木の芽

Halfbeak, Bottarga, Celeriac, Canola Flower
神奈川 サヨリ 唐墨 根セロリ 菜の花

Sardine Fish, Sake Lees Tofu, Sesame Miso, Monaka
静岡 鰯つみれ 酒粕豆腐 胡麻味噌 最中

Sea Bream, KAKI, Black Rice, White Kelp
明石鯛 江戸柿 黒米 白昆布

Sweet Shrimp, Lily Bulb, Kumquat, Ginger
甘海老 百合根 金柑 生姜

Turnip Soup, Foie Gras Fran, Yuzu
京都 かぶら フォワグラフラン 柚子

Choose Your Main Dish / メイン1品 (右記メニューよりお選びください)

Light Flavored 3 Condiments / 香り 酸味 色を補足する3種コンディメント

Assorted 5 Desserts / 5種類のデザート取り合わせ

Coffee / コーヒー

The menu would change without prior notice. Please notify us in advance if you have any allergy to specific food items.
All prices are inclusive of the service charge and consumption tax.

食材等の都合により変更となる場合がございます。食物アレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめお申し付けください。
表記料金には消費税とサービス料が含まれております。


54

FIFTY FOURTH
STATION GRILL

<メインのお料理をお選びください>

Toyama Yellowtail, Radish, Hair Crab Starchy, Yuzu miso
富山 寒鰯 大根 毛蟹 柚子味噌

 Ibaraki Anglerfish, Pork Leg, Pine Nut, Flavored Vegetables
茨城 鮫 豚足 松の実 香味野菜

 Aichi Flounder, Truffle, Shimonita leek, Nagano Apple
愛知 平目 トリュフ 下仁田葱 長野林檎 + ¥ 750

Kumamoto Pintade, Blue Cheese, Pear, Lemon Verbena
熊本 天草ホロホロ鶏 ロックフォール 洋梨 ベルベーナ

Kyoto Pork, Ginger, Fennel, Butter Nuts Pumpkin
京丹波 高原豚 生姜 フェネル バターナッツ南瓜

Hokkaido Venison, Eggplant Dengaku, Crowndaisy, Framboise
北海道 蝦夷鹿 京茄子田楽 春菊 フランボワーズ

Wagyu Rump 50g, Winter Vegetables, Wasabi Leaf
特選国産和牛ランプ肉 冬野菜 山葵菜 + ¥ 1,200

Voyage Pairings

ヴォヤージュ ペアリング

¥ 3,500

- ・平安四神ブルー 吟醸(洛中) / 喜久酔 純米吟醸(藤枝) / あまさけ(桑名)
- ・メインディッシュに寄り添う グラスワイン
- ・柔らかい味わいの どくだみ茶(大津)



Inspired by her menu

The menu would change without prior notice. Please notify us in advance if you have any allergy to specific food items.
All prices are inclusive of the service charge and consumption tax.

食材等の都合により変更となる場合がございます。食物アレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめお申し付けください。
表記料金には消費税とサービス料が含まれております。

RECOMMENDED DRINKS

おすすめのお飲み物

by The Glass

Champagne	グラスシャンパーニュ	2,200
Sparkling Wine	グラススパークリングワイン	1,500
Wine	グラスワイン(赤・白)	1,500 / 2,000



Signature Cocktail - シグネチャーカクテル -



京都産ほうじ茶を国産ホワイトピーチにインフューズし、
スパークリングワインと合わせたミクソロジーカクテル。

1,500

Kyoto Houji Tea Infused White Peach Syrup / Sparkling Wine

(Non-Alcohol 1,200)

Wine Pairings - ワインペアリング -

3 Glasses of Wine	3 グラス	3,900
4 Glasses of Wine	4 グラス	5,200



Premium Jasmin Tea - プレミアムジャスミン茶 -

Jewel of Flowers HANA ジュエル オブ フラワーズ 花 (Royal Blue Tea) 2,000

清涼感をともなう渋み、摘みたてのジャスミンの花をそのまま感じるような香りと味わい
贅沢で芳醇な余韻を楽しめる花茶です

Tea Pairings with Perrier - ティーペアリング with ペリエ -

お料理に寄り添う3種類の“お茶”とペリエをご用意いたします
〈シグネチャーカクテル、プレミアムジャスミン茶、どくだみ茶〉

3,500

Mineral Water - ミネラルウォーター -

Acqua Panna 750ml	アクアパンナ	1,200
Perrier 750ml	ペリエ	1,000