

WAGYU COURSE

和牛コース

8800

甘海老 キャビア

Sweet Shrimp and Caviar

イチボ 生雲丹

Beef Round with Sea Urchin

フォアグラ寿司

Foie Gras Sushi

香住蟹 ブッラータチーズ 三杯酢

Kasumi Crab and Burrata Cheese with Vinegar Sauce

焼き胡麻豆腐

Grilled Sesame Tofu

旬の焼き野菜

Seasonal Vegetables

黒毛和牛の焼きすき

Kuroge Wagyu Sukiyaki

ミディアムレアサラダ

Garden Salad

STEAK

以下より好きなお肉を1種類お選びください

黒毛和牛サーロイン

Kuroge Wagyu Sirlion

黒毛和牛フィレ

Kuroge Wagyu Tenderlion

+1000

神戸牛サーロイン

Kobe Beef Tenderlion

+8700

神戸牛フィレ

Kobe Beef Sirlion

+10200

🍚の一品

Rice Dish

デザート

Dessert

焼き物追加 Extra Items you may Order

帆立 / Scallop ...1000

前日17時までに要予約

By Reservations Only (By 5PM the day before your Reservation)

蝦夷あわび / Abalone ...4000

オマール海老 / Lobster ...8000

- 上記税込み価格に10%のサービス料を頂戴いたします。■ 食材に関する詳しい生産情報はお気軽にお尋ねください。
- 食物アレルギーをお持ちの方はスタッフにお申し付けください。■ 当店で使用しているお米は全て京都府産です。

All prices include sales tax and are subject to a 10% service charge.

Before placing your order, please inform your server if a person in your party has a food allergy or intolerance.

Medium Rare is proud to use some of the finest homegrown rice from Kyoto prefecture.

ORIENTAL COURSE

オリエンタルコース

13000

甘海老 キャビア

Sweet Shrimp and Caviar

イチボ 生雲丹

Beef Round with Sea Urchin

神戸牛炙り寿司

Seared Kobe Beef Sushi

香住蟹 ブルータチーズ 三杯酢

Kasumi Crab and Burrata Cheese with Vinegar Sauce

オマール海老 桜海老 フラン

Lobster and Sakura Shrimp Flan

フォアグラ寿司

Foie Gras Sushi

旬の焼き野菜

Seasonal Vegetables

蝦夷あわび

Ezo Abalone

ミディアムレアサラダ

Garden Salad

STEAK

以下より好きなお肉を1種類お選びください

黒毛和牛サーロイン

Kuroge Wagyu Sirloin

黒毛和牛フィレ

Kuroge Wagyu Tenderloin

+1000

神戸牛サーロイン

Kobe Beef Tenderloin

+6000

神戸牛フィレ

Kobe Beef Sirloin

+7500

メの一品

Rice Dish

デザート

Dessert

- 上記税込み価格に 10% のサービス料を頂戴いたします。■ 食材に関する詳しい生産情報はお気軽にお尋ねください。
- 食物アレルギーをお持ちの方はスタッフにお申し付けください。■ 当店で使用しているお米は全て京都府産です。

All prices include sales tax and are subject to a 10% service charge.
Before placing your order, please inform your server if a person in your party has a food allergy or intolerance.
Medium Rare is proud to use some of the finest homegrown rice from Kyoto prefecture.

ANNIVERSARY COURSE

アニバーサリーコース

13000

乾杯酒 / ホールケーキ / お花束

Apéritif / Whole Cake / Bouquet

甘海老 キャビア

Sweet Shrimp and Caviar

イチボ 生雲丹

Beef Round with Sea Urchin

フォアグラ寿司

Foie Gras Sushi

香住蟹 ブルータチーズ 三杯酢

Kasumi Crab and Burrata Cheese with Vinegar Sauce

焼き胡麻豆腐

Grilled Sesame Tofu

旬の焼き野菜

Seasonal Vegetables

黒毛和牛の焼きすき

Kuroge Wagyu Sukiyaki

ミディアムレアサラダ

Garden Salad

黒毛和牛サーロインステーキ (フィレ+¥1000)

Kuroge Wagyu Sirloin Steak (Tenderlion +¥1000)

〆の一品

Rice Dish

デザート

Dessert

2日前までに要予約

Minimum two day advance reservation required.

- 上記税込み価格に10%のサービス料を頂戴いたします。■ 食材に関する詳しい生産情報はお気軽にお尋ねください。
- 食物アレルギーをお持ちの方はスタッフにお申し付けください。■ 当店で使用しているお米は全て京都府産です。

All prices include sales tax and are subject to a 10% service charge.

Before placing your order, please inform your server if a person in your party has a food allergy or intolerance.

Medium Rare is proud to use some of the finest homegrown rice from Kyoto prefecture.