

# WAGYU COURSE

和牛コース

8800

馬肉 雲丹 キャビア

Horsemeat, Sea Urchin and Caviar

フォアグラ寿司

Foie Gras Sushi

イチボ イクラ

Rump Cap with Salmon Roe

焼き胡麻豆腐

Grilled Sesame Tofu

黒毛和牛のすき焼

Kuroge Wagyu Sukiyaki

牛出汁すだち素麺

Beef Broth with Sudachi Somen Noodles

ヒレカツ

Beef Fillet Cutlet

旬の焼き野菜

Seasonal Vegetables

---

## 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

神戸牛フィレ

Kobe Beef Sirlion

+5000

+6000

---

メの一品

Rice Dish

デザート

Dessert

ほうじ茶

Roasted Green Tea

---

焼き物追加 Extra Items you may Order

---

帆立 / Scallop ...1000

---

- 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

馬肉 雲丹 キャビア

Horsemeat, Sea Urchin and Caviar

フォアグラ寿司

Foie Gras Sushi

イチボ イクラ

Rump Cap with Salmon Roe

和牛タン

Wagyu Tangle

神戸牛炙り寿司

Seared Kobe Beef Sushi

コンソメスープ 黒トリュフ

Consommé Soup with Truffles

蝦夷あわび

Ezo Abalone

牛出汁すだち素麺

Beef Broth with Sudachi Somen Noodles

ヒレカツ

Beef Fillet Cutlet

旬の焼き野菜

Seasonal Vegetables

---

## 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

+5000

神戸牛フィレ

Kobe Beef Sirlion

+6000

---

丼の一品

Rice Dish

デザート

Dessert

ほうじ茶

Roasted Green Tea

---

焼き物追加 [ 前日17時までに要予約メニュー ]

Extra Items you may Order (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.

# 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 付

Apéritif / Whole Cake / Bouquet

[ 2日前までに要予約 ]

Minimum two day advance reservation required.

馬肉 雲丹 キャビア

Horsemeat, Sea Urchin and Caviar

フォアグラ寿司

Foie Gras Sushi

イチボ イクラ

Rump Cap with Salmon Roe

焼き胡麻豆腐

Grilled Sesame Tofu

黒毛和牛のすき焼

Kuroge Wagyu Sukiyaki

牛出汁すだち素麺

Beef Broth with Sudachi Somen Noodles

ヒレカツ

Beef Fillet Cutlet

旬の焼き野菜

Seasonal Vegetables

黒毛和牛サーロインステーキ (フィレ+¥1000)

Kuroge Wagyu Sirloin Steak ( Tenderlion +¥1000 )

メの一品

Rice Dish

ホールケーキ

Whole Cake

- 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.