

# WAGYU COURSE

和牛コース

8800

イチボ 雲丹

Rump Cap with Sea Urchin

フォアグラ寿司

Foie Gras Sushi

焼き胡麻豆腐

Grilled Sesame Tofu

ダブルコンソメ

Double Consommé Soup

黒毛和牛のすき焼

Kuroge Wagyu Sukiyaki

酢橘冷麺

Beef Broth with Sudachi Somen Noodles

旬の焼き野菜

Seasonal Vegetables

フィレカツ

Beef Fillet Cutlet

## STEAK

以下よりお好きなお肉を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

+1500

神戸牛サーロイン

Kobe Beef Tenderloin

+5000

神戸牛フィレ

Kobe Beef Sirloin

+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

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.

# ORIENTAL COURSE

オリエンタルコース

13000

イチボ 雲丹

Rump Cap with Sea Urchin

フォアグラ寿司 神戸牛炙り寿司

Foie Gras Sushi, Seared Kobe Beef Sushi

中トロ イクラ

Medium-Fatty Tuna with Salmon Roe

鱧 松茸 柚子

Pike Conger with Matsutake Mushroom and Yuzu

黒毛和牛のすき焼

Kuroge Wagyu Sukiyaki

酢橘冷麺

Beef Broth with Sudachi Somen Noodles

蝦夷あわび

Ezo Abalone

旬の焼き野菜

Seasonal Vegetables

フィレカツ

Beef Fillet Cutlet

---

## 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

+1500

神戸牛サーロイン

Kobe Beef Tenderloin

+5000

神戸牛フィレ

Kobe Beef Sirloin

+6000

---

メの一品

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

[ 2日前までに要予約 ]

Minimum two day advance reservation required.

## WAGYU COURSE

和牛コース

+

乾杯酒

デザートをアニバーサリーケーキに変更

お花束

Apéritif / Whole Cake / Bouquet

12000

---

## ORIENTAL COURSE

オリエンタルコース

+

乾杯酒

デザートをアニバーサリーケーキに変更

お花束

Apéritif / Whole Cake / Bouquet

16000

上記税込み価格に10%のサービス料を頂戴いたします。  
All prices include sales tax and are subject to a 10% service charge.

# KIDS COURSE

キッズコース

5000

香住蟹 イクラ

Kasumi Crab with Salmon Roe

焼き胡麻豆腐

Grilled Sesame Tofu

黒毛和牛のすき焼き

Kuroge Wagyu Sukiyaki

旬野菜のサラダ

Garden Salad

旬の焼き野菜

Seasonal Vegetables

黒毛和牛ステーキ

Kuroge Wagyu Steak

御飯

Rice Dish

デザート

Dessert

---

対象:小学生のお子様

For Grade School Kids

---

- 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.