

SIGNATURE COURSE

シグネチャーコース

8800

国産牛イチボ 雲丹 キャビア

Rump Cap with Sea Urchin and Caviar

神戸牛炙り寿司

Seared Kobe Beef Sushi

旬野菜

Seasonal Vegetables

焼胡麻豆腐

Grilled Sesame Tofu

黒毛和牛 すき焼き

Kuroge Wagyu Sukiyaki

木の芽素麺

Pepper Leaf Bud Somen Noodles

黒毛和牛フィレ カツレット

Beef Fillet Cutlet

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 Sirloin

+5000

神戸牛フィレ

Kobe Beef Tenderloin

+6000



Rice Dish

デザート

Dessert

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

- 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

国産牛イチボ 雲丹 キャビア

Rump Cap with Sea Urchin and Caviar

神戸牛炙り寿司

Seared Kobe Beef Sushi

香住蟹 いくら ブッラータチーズ

Kasumi Crab with Salmon Roe and Burrata Cheese

旬野菜

Seasonal Vegetables

蛤 筍 唐墨

Clam, Bamboo Shoots, Bottarga

黒毛和牛 すき焼

Kuroge Wagyu Sukiyaki

木の芽素麺

Pepper Leaf Bud Somen Noodles

蝦夷鮑

Ezo Abalone

黒毛和牛フィレ カツレツ

Beef Fillet Cutlet

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 Sirloin

+5000

神戸牛フィレ

Kobe Beef Tenderloin

+6000



Rice Dish

デザート

Dessert

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

- 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.

SIGNATURE COURSE

シグネチャーコース

+

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

デザートベリーシャルロットケーキに変更

お花束

Apéritif / Berry Charlotte Cake / Bouquet

17000

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.