## 新春鉄板焼きランチョース

New Year Teppanyaki Lunch Course

# アミューズ3種盛り合わせ

Assorted Amuse-Bouche (Three Varieties)

## 京人参クリームスープ

Kyoto Carrot Cream Soup

### 尾長鯛 トマトチリソース

Sautéed Red Sea Bream with Tomato Chili Sauce

## サラダ

Seasonal Salad

## 黒毛和牛フィレ(80g)又は サーロイン(80g)

Kuroge Wagyu Beef Filet(80g) or Sirloin(80g)

## ガーリックライス 赤出汁 香の物

Garlic Fried Rice, Miso Soup, and Japanese Pickles

## 洋梨のコンポートとフルーツのグラティネ

Pear Compote and Gratinated Fruits

16,500

### 神戸牛(サーロイン又は赤身)へのご変更承ります。 5,500

Kobe beef (sirloin or Lean Wagyu Cut) available as a premium upgrade



Our culinary programme Rooted in Nature highlights locally and ethically sourced food offerings. Diners can identify Rooted in Nature menu items by spotting the logo ≰ besides the dish description.

シャングリ・ラ ホテルズ & リゾーツでは、料理プログラム "Rooted in Nature"の一環として、 持続可能で、倫理的に配慮された、地元の食材を使った料理を提供しています。 Rooted in Nature のメニューには、どのロゴが付いています。

## 新春鉄板焼きディナーコース

New Year Teppanyaki Dinner Course

## 平貝、帆立、白海老キャビアタルタル仕立て

Tartar of Pen Shell, Scallop, and White Shrimp with Caviar

### 寒鰤のセビーチェ

Ceviche of Winter Yellowtail

### エゾ鹿ロースト フォアグラテリーヌ

Roasted Ezo Venison with Foie Gras Terrine

### コンソメロワイヤル トリュフ風味

Consommé Royale with Truffle Aroma

### 伊勢海老のソテー

Sautéed Spiny Lobster

## サラダ

Seasonal Salad

### 特選黒毛和牛フィレ(100g)又はサーロイン(100g)

Special Premium Kuroge Wagyu Beef Fillet (100g) or Sirloin (100g)

## ガーリックライス 赤出汁 香の物

Garlic Fried Rice, Miso Soup, and Japanese Pickles

### フルーツ盛り合わせ

**Assorted Fresh Fruits** 

38,500

### 神戸牛(サーロイン又は赤身)へのご変更承ります。 5,500

Kobe beef (sirloin or Lean Wagyu Cut) available as a premium upgrade



Our culinary programme Rooted in Nature highlights locally and ethically sourced food offerings. Diners can identify Rooted in Nature menu items by spotting the logo ≰ besides the dish description.

シャングリ・ラ ホテルズ&リゾーツでは、料理プログラム "Rooted in Nature"の一環として、 持続可能で、倫理的に配慮された、地元の食材を使った料理を提供しています。 Rooted in Nature のメニューには、どのロゴが付いています。