

お品書き

1. OndoriOのチュロス, 枝豆
生ハム, コンテチーズ, ハーブ, 花
2. イサキ, ベビーリーフ, スナップえんどう
白ワイン, マスタード, 柑橘のヴィネグレット
3. 牛すじと赤ワインのラグーソース, スパゲッティニ
加茂茄子, パルミジャーノレッジャーノ
4. 真鯛, 青のりのバターソース
アスパラガス, カリフラワー, 青のりのパウダー
5. 亀岡牛のロースト, 季節の野菜
2種のソース, トウモロコシと赤ワインのソース
6. ミルクのアイス, オレンジのブランマンジェ
白ワインとトマトのジュレ, マンゴー

SAVORY COCKTAIL

- 大吟醸, メロン, 煎茶
セージの蒸留水, バジルの蒸留水, CO2
- オーガニック抹茶“GOKAN”, 最中の皮, 米焼酎
新甘夏, パッションフルーツ, 山わさびの蒸留水, トニックウォーター
- いいちこ彩天, トマトウォーター, 赤紫蘇
大葉の蒸留水, サンドルウッドの蒸留水
- ラフロイグ10年, 檸檬, 紅甘夏の蒸留水
完熟ベルガモットの蒸留水, ローズマリー, タイム
- ブレットバーボン, 醤油煎餅, 鯉節の蒸留水,
桜の木の煙
- THE OKINAWA ISLANDS RUM, 檸檬の蒸留水
エルサルバドル産コーヒー豆, お湯割り

Refills for 500 yen

FOOD

1. OndoriO Churros, Edamame, prosciutto,
Comte cheese, Herbs
2. Red sea bream, baby leaves, snap peas,
white wine, mustard and citrus vinaigrette
3. Pasta with Kameoka beef and red wine ragu
sauce, Kamo eggplant, Parmigiano Reggiano
4. Longtailed red snapper, green laver butter sauce,
Asparagus, cauliflower, green laver powder
5. Kameoka beef from Kyoto, seasonal vegetables,
two kinds of sauce, red wine, white corn
6. Milk ice cream, orange blancmange, white wine
and tomato jelly, pineapple, mango

SAVORY COCKTAIL

- SAKE Daiginjo, melon, banana, green tea sencha,
sage and basil distilled water, CO2
- Organic matcha "SHIKI", mochi wrapper, rice
shochu, sweet orange, distilled water of mountain
wasabi, tonic water
- barley shochu, tomato water, red shiso
sandalwood and perilla distilled water
- Laphroaig 10 years, lemon, red sweet orange
distilled water Ripe bergamot distilled water,
rosemary, thyme
- Gorgonzola cheese, pineapple, beetroot
Spearmint distilled water, clove smoke
- THE OKINAWA ISLANDS RUM, Shimanamin
lemon distilled water, El Salvador coffee beans,
hot water

Refills for 500 yen