

# Chef's Table

## Omakase Teppan Lunch Experience

初夏の京風ちりめんサラダ 京湯葉

トマトとじゃがいものスープ クリスピーベーコン

国産牛サーロイン 90g

こだわり芒種の焼き野菜

京都丹後コシヒカリ白御飯 香の物 赤出汁  
又は  
京都大原平飼い卵のガーリックライス 赤出汁 (+¥1,518)

アイスクリーム ワインジュレかけ

¥6,000-

メニューの表示料金は日本円で表記されており、料金には税金・サービス料が含まれております。  
アレルギー食材、食事制限などのご要望につきましては、ご注文の際にスタッフへお申しつけください。  
米飯類・米加工品の産地情報については、スタッフにお尋ねください。

# Chef's Table

## Omakase Teppan Lunch Experience

Dried young Sardines Salad with Kyoto Tofu skin

Tomato and Potato Soup, Crispy Bacon

Japanese Beef Sirloin 90g

Grilled Boshu Vegetables

Steamed Kyoto Rice, Japanese Pickles, and Red Miso Soup  
or  
Kyoto Egg and Kyoto Pickles Garlic Rice, Red Miso Soup (+¥1,518)

Ice Cream with Wine Jelly

¥6,000-

All the Prices on the Menu are in Japanese Yen, and Prices inclusive of taxes and service charge.  
Please inform our associates if you have any food allergies or special dietary requirements.  
For inquiries about rice-based foods, kindly ask our associates.