

# 結

ゆい  
¥ 16,500 (消費税込)

愛媛県産真鯛の翡翠仕立てとズワイガニの菜園風  
甲殻類とカボス風味のジュレを添えて

Marine do dorade couture en jade  
salade du jardin crabe ZUWAI  
et crustacés en gelée au KABOSU

蕪と柚子・白醤油のお椀  
OWANN

真鯛のロースト 西京味噌クリームソース 旬彩を添えて  
Roti de dorade sauce SAIKYOU-MISO au légumes

旬ミカンのグラニテ  
Granité de mandarine

純血ブラックアンガス牛フィレのロースト  
特製和風ソース  
Roti de filet de bœuf ,sauce à la japonaise

鯛茶漬  
TAICHAZUKE

京都宇治抹茶のオペラ  
Opéra UJI-MATCHA

パン 2種類  
Pain

カフェ

愛媛県産真鯛の翡翠仕立てとズワイガニの菜園風  
甲殻類とカボス風味のジュレを添えて



軽くマリネした真鯛と有機野菜,ズワイガニの贅沢な一品です。  
さっぱりしたかぼすジュレを添えて。



真鯛のロースト 西京味噌クリームソース  
旬彩を添えて

ふっくらローストした活けメ真鯛に  
西京味噌のクリームソースと旬の彩り野菜を添えました。



蕪と柚子・白醤油のお椀

鶏のムースを詰めて炊き上げた蕪に柚子の薫りが上品な  
お椀仕立てです。

旬ミカンのグラニテ



純血ブラックアンガス牛フィレのロースト  
特製和風ソース



希少な純血種ブラックアンガス牛のフィレ肉をじっくりロースト  
しました。シェフ自慢の浅葱ソースでさっぱりと。

鯛茶漬



エスポ人気 No.1!! 真鯛と一番出汁、玄米茶が  
香ばしい一品です。

京都宇治抹茶のオペラ



口どけがやわらかな京都抹茶が薫るオペラです。

パン

