

Menu Stella

前菜の盛り合わせ

Mixed appetizer

帆立のミキュイ 夏野菜のガスパチョ

Semi-cooked scallops with summer vegetable gazpachio

季節野菜のグリリア 柴漬けバーニャカウダソース

Grilled seasonal vegetable in shibazuke pickles bagna cauda

金目鯛のマリネ 玉蜀黍のアンサンブル

Marinated Kinmedai (red bream) with corn ensemble

スパゲティアラビアータ 稚鮎のフリット 蓼オイル
ゴルゴンゾーラのアクセント

Arrabbiata spaghetti with fried young ayu fish and "Tade" herb oil in gorgonzola accent

鱧の落とし 賀茂茄子のアクアパッツァ

"Hamo no otoshi" pike conger with kamonasu eggplants in acqua pazza

和牛モモ肉の炭火焼き 京風ベアルネーズ
黒胡椒の香り

Chargrilled Wagyu beef thigh with Kyoto style Béarnaise sauce in black pepper scent

桃のコンポート ローズヒップのスープ

Peach compote with rose hip soup

小菓子 コーヒー

Petit fours, Coffee

la Luce

Menu Sole

前菜の盛り合わせ

Mixed appetizer

帆立のミキュイ 夏野菜のガスパチョ

Semi-cooked scallops with summer vegetable gazpachio

季節野菜のグリリア 柴漬けバーニャカウダソース

Grilled seasonal vegetable in shibazuke pickles bagna cauda

金目鯛のマリネ 玉蜀黍のアンサンブル

Marinated Kinmedai (red bream) with corn ensemble

スパゲティアラビアータ 稚鮎のフリット 蓼オイル
ゴルゴンゾーラのアクセント

Arrabbiata spaghetti with fried young ayu fish and "Tade" herb oil in gorgonzola accent

和牛モモ肉の炭火焼き 京風ベアルネーズ
黒胡椒の香り

Chargrilled Wagyu beef thigh with Kyoto style Béarnaise sauce in black pepper scent

桃のコンポート ローズヒップのスープ

Peach compote with rose hip soup

小菓子 コーヒー

la Luce