

# コース

Course

## 清水

Kiyomizu 12,000

### 季節の先付け3種

Today's 3 kinds of appetizers

### 金目鯛の柚庵焼き

瞬間燻製で

Soft-smoked Red Bream with a hint of Yuzu citrus fruit

### 京都牛ロースのコルドンブルー

Kyoto wagyu cutlet with mushroom paste and cheese

### 名残り鱧のひろうす

松茸の馨り

Pike conger fish and deep-fried Tofu with a hint of Matsutake mushroom

### 黒毛和牛の鉄板焼き 100g

※+3,500円でA5ヒレ肉に変更できます

Teppan yaki steak wagyu sirloin 100g  
※Signature A5 wagyu fillet + 3,500

### 花六の創作羽釜御飯

Mixed rice bowl Hanaroku style wagyu,egg,paprika,spinach

### 本日のデザート

コーヒーまたは紅茶

Today's dessert and coffee or tea

## 花六

Hanaroku 16,000

### 季節の先付け3種

Today's 3 kinds of appetizers

### 金目鯛の柚庵焼き

瞬間燻製で

Soft-smoked Red Bream with a hint of Yuzu citrus fruit

### フォアグラと小さなハンバーグ

ポトフ仕立て

Sauted foie-gras with wagyu hamburger stake

### オマールブルーの

西京焼き

Teppan yaki lobster with special miso sauce and seasonal vegetables

### 黒毛和牛の鉄板焼き 100g

※+3,500円でA5ヒレ肉に変更できます

Teppan yaki steak wagyu sirloin 100g  
※Signature A5 wagyu fillet + 3,500

### 花六の創作羽釜御飯

Mixed rice bowl Hanaroku style wagyu,egg,paprika,spinach

### 本日のデザート

コーヒーまたは紅茶

Today's dessert and coffee or tea

## 感洛

Kanra 20,000

### 季節の先付け4種

Today's 4 kinds of appetizers

### 金目鯛の柚庵焼き

瞬間燻製で

Soft-smoked Red Bream with a hint of Yuzu citrus fruit

### 京都牛ロースのコルドンブルー

フォアグラのソテー

Kyoto wagyu cutlet with mushroom paste, cheese and sauted foie-gras

### 鮑と松茸の鉄板焼き

甘鯛の鱗焼き

Teppan yaki abalone and Sauted tilefish

### 黒毛和牛A5ヒレ肉の鉄板焼き 100g

Teppan yaki steak  
Signature A5 wagyu fillet 100g

### 花六の創作羽釜御飯

Mixed rice bowl Hanaroku style wagyu,egg,paprika,spinach

### 本日のデザート

コーヒーまたは紅茶

Today's dessert and coffee or tea

### 単品メニュー

#### A la carte

京都牛ロース 100g 4,500  
Kyoto wagyu sirloin 200g 8,500

黒毛和牛A5ヒレ 150g 11,000  
Signature A5 Wagyu fillet 200g 14,500

オマール海老 5500~  
Lobster

鮑 4000~  
Abalone

焼き野菜盛合せ 1,800  
Assorted grilled vegetables

ガーリックライス 1,200  
Fried-rice

フォンダンショコラ&バニラアイス 1,500  
Fondant chocolat & Vanilla icecream

季節フルーツのデザート 1,200  
Seasonal dessert

アイス 600  
Icecream