

amuse — 先付 —

茄子/陸蓮根/枝豆/玉蜀黍/海老/火焰菜
Eggplant/Okra/Green soybeans/Corn/Shrimp/Beets

appetizer — 前菜 —

縞綱麻/茗荷/蕃茄/潤菜/果物時計草/蛸/乾酪/馬鈴薯/オリーブ
Molokhiya/Japanese gingers/Tomato/Watershield/Passion fruit
Octopus/Cheese/Potato/Black olives

sashimi — お造り —

本日のお造り盛り合わせ
Today's sashimi plate

salad — サラダ —

カラスミとジャコのサラダ
Dried mullet roe powder/Small fry/Salad

fish dish — 魚料理 —

鱸/檸檬/牛酪/クスクス/茄子/蔓無南瓜/黄青淑/玉葱
Sea bass/Lemon/Butter/Couscous/Eggplant/Zucchini/Bell pepper/Onion

granita — お口直し —

本日のグラニテ
Today's granite

meat dish — 肉料理 —

丹波地鶏/竜髭菜/スナッブ豌豆/姫玉蜀黍/赤玉葱/和蘭芹
Tanba chicken/Asparagus/Snap peas/Baby corn/Red onion/Parsley

rice dish "Kamameshi" — 小野の釜飯 —

下記よりお好きな一品をお選びください
Please choose one of your favorite menu from the below.

1. 万願寺唐辛子/茗荷/油揚げ
Manganji/Japanese ginger/Fried tofu
2. 穴子/牛蒡/山椒/大葉/胡麻
Conger eel/Burdock/Japanese pepper/Perilla/Sesame
3. 三種茸/九条葱
3 type mushroom/Kujo shallot

味噌汁 あおさ
Miso soup/Sea lettuce

Dessert — デザート —

本日のデザート
Today's dessert

KYOTO GOJO ONO

chef Hiroyuki Maeda

amuse — 先付 —

茄子/陸蓮根/枝豆/玉蜀黍/海老/火焰菜
Eggplant/Okra/Green soybeans/Corn/Shrimp/Beets

appetizer — 前菜 —

縞綱麻/茗荷/蕃茄/潤菜/果物時計草/蛸/乾酪/馬鈴薯/オリーブ
Molokhiya/Japanese gingers/Tomato/Watershield/Passion fruit
Octopus/Cheese/Potato/Black olives

sashimi — お造り —

本日のお造り盛り合わせ
Today's sashimi plate

salad — サラダー —

カラスミとジャコのサラダ
Dried mullet roe powder/Small fry/Salad

fish dish — 魚料理 —

鱸/檸檬/牛酪/クスクス/茄子/蔓無南瓜/黄青淑/玉葱
Sea bass/Lemon/Butter/Couscous/Eggplant/Zucchini/Bell pepper/Onion

granita — お口直し —

本日のグラニテ
Today's granite

meat dish — 肉料理 —

豚ロース/竜鬚菜/スナップ豌豆/姫玉蜀黍/赤玉葱/和蘭芹
Pork loin/Asparagus/Snap peas/Baby corn/Red onion/Parsley

rice dish "Kamameshi" — 小野の釜飯 —

下記よりお好きな一品をお選びください
Please choose one of your favorite menu from the below.

1. 万願寺唐辛子/茗荷/油揚げ
Manganji/Japanese ginger/Fried tofu
 2. 穴子/牛蒡/山椒/大葉/胡麻
Conger eel/Burdock/Japanese pepper/Perilla/Sesami
 3. 三種茸/九条葱
3 type mushroom/Kujo shallot
- 味噌汁 あおさ
Miso soup/Sea lettuce

Dessert — デザート —

本日のデザート
Today's dessert

KYOTO GOJO ONO

chef Hiroyuki Maeda

***amuse* — 先付 —**

茄子/陸蓮根/枝豆/玉蜀黍/海老/火焰菜
Eggplant/Okra/Green soybeans/Corn/Shrimp/Beets

***appetizer* — 前菜 —**

縞綱麻/茗荷/蕃茄/潤菜/果物時計草/蛸/乾酪/馬鈴薯/オリーブ
Molokhiya/Japanese gingers/Tomato/Watershield/Passion fruit
Octopus/Cheese/Potato/Black olives

***sashimi* — お造り —**

本日のお造り盛り合わせ
Today's sashimi plate

***salad* — サラダ —**

カラスミとジャコのサラダ
Dried mullet roe powder/Small fry/Salad

***fish dish* — 魚料理 —**

鱸/檸檬/牛酪/クスクス/茄子/蔓無南瓜/黄青淑/玉葱
Sea bass/Lemon/Butter/Couscous/Eggplant/Zucchini/Bell pepper/Onion

***granita* — お口直し —**

本日のグラニテ
Today's granite

***meat dish* — 肉料理 —**

七谷鴨/竜髭菜/スナッ プ豌豆/姫玉蜀黍/赤玉葱/和蘭芹
Nanatani duck/Asparagus/Snap peas/Baby corn/Red onion/Parsley

***rice dish "Kamameshi"* — 小野の釜飯 —**

下記よりお好きな一品をお選びください
Please choose onr of your favorite menu from the below.

1. 万願寺唐辛子/茗荷/油揚げ
Manganji/Japanese ginger/Fried tofu
2. 穴子/牛蒡/山椒/大葉/胡麻
Conger eel/Burdock/Japanese pepper/Perilla//Sesami
3. 三種茸/九条葱
3 type mushroom/Kujo shallot

味噌汁 あおさ
Miso soup/Sea lettuce

***Dessert* — デザート —**

本日のデザート
Today's dessert

KYOTO GOJO ONO

chef Hiroyuki Maeda

***amuse* — 先付 —**

茄子/陸蓮根/枝豆/玉蜀黍/海老/火焰菜
Eggplant/Okra/Green soybeans/Corn/Shrimp/Beets

***appetizer* — 前菜 —**

縞綱麻/茗荷/蕃茄/潤菜/果物時計草/蛸/乾酪/馬鈴薯/オリーブ
Molokhiya/Japanese gingers/Tomato/Watershield/Passion fruit
Octopus/Cheese/Potato/Black olives

***sashimi* — お造り —**

本日のお造り盛り合わせ
Today's sashimi plate

***salad* — サラダ —**

カラスミとジャコのサラダ
Dried mullet roe powder/Small fry/Salad

***fish dish* — 魚料理 —**

鱸/檸檬/牛酪/クスクス/茄子/蔓無南瓜/黄青淑/玉葱
Sea bass/Lemon/Butter/Couscous/Eggplant/Zucchini/Bell pepper/Onion

***granita* — お口直し —**

本日のグラニテ
Today's granite

***meat dish* — 肉料理 —**

黒毛和牛サーロイン/竜髭菜/スナッブ豌豆/姫玉蜀黍/和蘭芹
Black Wagyu beef sirloin/Asparagus/Snap peas/Baby corn/ Parsley

***rice dish "Kamameshi"* — 小野の釜飯 —**

下記より好きな一品をお選びください
Please choose onr of your favorite menu from the below.

1. 万願寺唐辛子/茗荷/油揚げ
Manganji/Japanese ginger/Fried tofu
2. 穴子/牛蒡/山椒/大葉/胡麻
Conger eel/Burdock/Japanese pepper/Perilla//Sesami
3. 三種茸/九条葱
3 type mushroom/Kujo shallot

味噌汁 あおさ
Miso soup/Sea lettuce

***Dessert* — デザート —**

本日のデザート
Today's dessert

KYOTO GOJO ONO

chef Hiroyuki Maeda