



# KOTOWA Restaurant

お客様からのご希望にお応えし期間限定でのKOTOWAレストランが誕生。  
ハイセンスな空間でゆったりとした贅沢な時間を。

## Special PLAN

### Lunch Course ランチコース

■3,500円(4品) ■5,000円(5品)

### Dinner Course ディナーコース

■6,000円(6品) ■8,000円(6品)

■10,000円(7品)

### Drink Menu ドリンクメニュー

#### ■ アルコール

ビール / 赤・白グラスワイン / ウイスキー /  
芋・麦焼酎 / カクテル / ノンアルコールカクテル

800円~

#### ■ ソフトドリンク

ウーロン茶 / オレンジジュース / コーラ /  
グレープフルーツジュース / ジンジャーエール

500円

## ご予約 Reservation

### 専用ご予約フォーム



<https://forms.gle/EfQjFrWRpG9ajaja9>

- 1 ご予約は全て左記QRコードのご予約フォームより承ります。
- 2 完全予約制の為、予約は来店7日前までに限ります。
- 3 予約キャンセルは来店5日前18時までに申し出ください。  
期日過ぎた場合のキャンセル料は100%頂戴いたします。
- 4 予約後、電話またはメールにて予約確認をさせていただきますが、万が一、連絡が取れなかった場合、お席のご用意を致しかねますので予めご了承くださいませ。
- 5 アレルギーやその他要望がございましたら予約確認の際にお申し出ください。

### 開催日

2021年

…開催日

1月

日	月	火	水	木	金	土
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

2月

日	月	火	水	木	金	土
1	2	3	4	5	6	
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28						

\*表示価格はすべて消費税・サービス料金別となります。 \*写真はイメージです。  
\*その他ご宴席やアニバーサリーでのご利用等、隨時ご相談も承っております。

## KOTOWA 京都 八坂

〒605-0073 京都府京都市東山区祇園町北側310番

TEL: 075-551-4122 平日 12:00~19:00  
(火・水曜定休 / 祝日除く)

### 〈レストラン営業時間〉

Lunch 11:00~15:00 (L.O. 13:30) / Dinner 17:00~21:00 (L.O. 19:30)

\*お日にちによってご案内できない日がございます。詳しくはお問合せください。

✉ info-yasaka@dearsbrain.jp



KOTOWA  
京都 八坂

# Lunch menu

3,500円コース

## Premier

真鯛とベトラン  
フランボワーズ香るヴィネグレット

## Potage

季節野菜のポタージュ

## Poisson et viande

-メインディッシュをお魚かお肉かお選びいただけます-

鱈のポワレ  
白菜と浅利 九条ネギのオイル  
または  
銘柄鶏のロースト ジャガイモとキャベツ  
カルバドス風味

## Dessert

季節フルーツのマチエドニア  
柚子シャーベット

5,000円コース

## Amuse

カリフラワーのアスピック

## Premier

ズワイガニと蕪のラビオリ仕立て  
ハーブとフロマージュブラン マイクロサラダを添えて

## Poisson

真鯈のロースト 南瓜のピュレ  
マデラ酒ソース

## Viande

国産豚ロース肉の低温ロティ  
その日の付け合わせ  
シンプルなジュで

※お肉料理を+2,000円で黒毛和牛フィレ肉へ変更可能です。  
黒毛和牛フィレ肉のポワレ 古典的な付け合わせで 黒トリュフソース

## Dessert

KOTOWA特製  
抹茶のガトーとほうじ茶アイス

※表示価格はすべて消費税・サービス料(12%)別となります  
※アレルギーや食事制限などおありの場合は別途ご対応いたします

# Dinner menu

6,000円コース

*Amuse*  
一口のお楽しみ

*Premier*  
ズワイガニと蕪のラビオリ仕立て  
ハーブとフロマージュブラン マイクロサラダを添えて

*Deuxieme*  
海老のロワイヤル ピスクスープ  
柚子の香り

*Poisson*  
鰯のポワレと帆立のリソレ  
根菜と白菜 九条ネギのオイル

*Viande*  
鶏肉のロースト 堀川ごぼうのキャラメリゼ  
ソースポワヴルペール

*Dessert*  
KOTOWA特製  
抹茶のガトーとほうじ茶アイス

8,000円コース

*Amuse*  
一口のお楽しみ

*Premier*  
サーモン ホタテ 甘海老  
フヌイユのサラダとトリュフのヴィネグレット

*Deuxieme*  
シャラン鴨とフォアグラのポワレ  
茸のラヴィオリ 南瓜のコンフィ

*Poisson*  
甘鯛の松笠焼き 蕎と九条ネギ  
ベルモット香るフュメドポワソン

*Viande*  
牛肉の赤ワイン煮込み 季節の野菜を添えて

*Dessert*  
ほうじ茶ムースと抹茶のアイス 蕎のスープに浮かべて

10,000円コース

*Amuse*  
小さな前菜盛り合せ

*Premier*  
オマール海老とベトラーヴ 百合根と赤大根  
フランボワーズのヴィネグレット

*Deuxieme*  
シャラン鴨とフォアグラのポワレ  
茸のラヴィオリ 南瓜のコンフィ

*Poisson*  
甘鯛の松笠焼き 蕎と九条ネギ  
ベルモット香るフュメドポワソン

*Viande*  
黒毛和牛ロース肉のグリエ  
クリスピートースチーに焼いたジャガイモ 赤ワインのエッセンス

*Avant Dessert*  
一口デザート

*Dessert*  
宇治抹茶とショコラのガトーオペラ  
塩ミルクのジェラート

\*お肉料理を+2,000円で黒毛和牛フィレ肉へ変更可能です

黒毛和牛フィレ肉のポワレ 古典的な付け合わせで 黒トリュフソース

\*表示価格はすべて消費税・サービス料(12%)別となります

\*アレルギーや食事制限などおありの場合は別途ご対応いたします