



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 デイナーコース

■ 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 / ウィスキー /
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

開催日

2021年

…開催日

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

*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、随時ご相談も承っております。

ご予約 Reservation

専用ご予約フォーム



<https://forms.gle/EfQIFrWRpG9ajaja9>

- 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。
- 完全予約制の為、予約は来店7日前までに限ります。
- 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。
- 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。
- 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。

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

真鯛とベトラーヴ
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

カルパドス風味

Dessert

季節フルーツのマチェドニア

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

真鱈のロースト 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 ビスクスープ
柚子の香り

Poisson

鰹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

鴨肉のロースト 堀川ごぼうのキャラメリゼ
ソースポワヴルパール

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 蕪と九条ネギ
ベルモット香るフュメドボワッソン

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 苺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フ 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 蕪と九条ネギ
ベルモット香るフュメドボワッソン

Viande

黒毛和牛ロース肉のグリエ
クリスピ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