



# 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

### 開催日

2021年

● … 開催日

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						

3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			

\*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/EfQjFrWRpG9ajaja9>

- 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

ハーブでマリネしたサーモンのルーレとケーキサクレ  
フロマーージュブランとアグリュームのアクセント

### Potage

季節のスープ

### Poisson et viande

メインディッシュをお魚かお肉からお選びいただけます

桜鯛のポワレとアスパラガス  
ブルブランソース

または

ホロホロ鶏のロースト 季節のお野菜  
ジュと南瓜のピューレ

### Dessert

季節フルーツのマチュドニア  
柚子シャーベット

## 5,000円コース

### Amuse

一口のお楽しみ

### Premier

緑豆のタブレとラングスティース  
木の芽とオシェトラキャビア

### Poisson

桜鯛のポワレとアスパラガス  
ブルブランソース

### Viande

国産豚ロース肉の低温ロティ  
その日の付け合わせでソースロベール

### Dessert

アーモンドミルクのブランマンジェ  
挽きたてコーヒーのジュレとカシスのグラニテ

※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 その日の付け合わせで 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がおありの場合は、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

ホタルイカとホワイトアスパラガス  
根セロリとトリュフのヴィネグレット

### Deuxieme

ブロッコリーのポタージュ  
ロワイヤル仕立て

### Poisson

鯖のポワレとシラスのリゾット  
柑橘のアクセント

### Viande

鴨肉のローストと旬のお野菜  
ビーツのピューレと赤ワインソース

### Dessert

ほうじ茶のガトー 京風仕立て

※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 その日の付け合わせで 黒トリュフソース

## 8,000円コース

### Amuse

一口のお楽しみ

### Premier

緑豆のタブレとラングスティーヌ  
そのドレッシングとオシェトラキャビア

### Deuxieme

春野菜と鶏のガランティース  
コンソメスープ 木の芽の香り

### Poisson

桜鯛のポワレと  
ブルブランソース

### Viande

黒オリーブを纏った子羊のロースト  
プランタニエール風

### Dessert

カシスとマロンとショコラのデセール

## 10,000円コース

### Amuse

一口のお楽しみ

### Premier

緑豆のタブレとラングスティーヌ  
そのドレッシングとオシェトラキャビア

### Deuxieme

春野菜と鶏のガランティース  
コンソメスープ 木の芽の香り

### Poisson

金目鯛と蛤 筍  
春菊と百合根のエミュルション

### Viande

黒毛和牛ロース肉のグリエ 新玉葱のサラダ  
椎茸と新じゃが芋 グラスドヴィアンド

### Avant Dessert

白ワインジュレとシャンパンのグラニテ

### Dessert

宇治抹茶とショコラのガトーオペラ  
ほうじ茶アイスのマリアージュ

### Petit four

焼き菓子2種