



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



- 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。

<https://forms.gle/EfQjFrWRpG9ajaja9>

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、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

ハーブでマリネしたサーモンのルーレとケークサクレ
フロマ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
ブルーブランソース

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
ブルーブランソース

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ある場合は、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
ロワイアル仕立て

Poisson

鰆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
ビーツのピュレと赤ワインソース

Dessert

ほうじ茶のガトー 京風仕立て

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ス
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
ブルーブランソース

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ス
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 筒
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

※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