



ナナノイチ

メニュー名:京フレンチディナーGyoku
期間:2024年5月1日～2024年6月30日まで
料金:15,000円



■お品書き

キャビアサンド
シェフのおまかせオードブル
穴子と茄子のベニエ バジル風味
季節のポタージュ
オマール海老のロースト
焼きリゾットを添えて
近江牛ロースの陶板焼き
焼きたてパンとバター
パティシエおすすめデザート
コーヒー又は紅茶

※食材の入荷状況により、メニューが変更になる場合がございます。

※食物アレルギーのある方は、予めスタッフにお知らせください。

【アレルギー情報】

■特定原材料7品目

【卵】【乳】【小麦】そば
落花生【えび】かに

■特定原材料に準ずる21品目

【牛肉】【鶏肉】【豚肉】あわび
いか いくら【鮭】【さば】
【くるみ】【ごま】【大豆】まつたけ
やまいも【キウイ】【ゼラチン】【りんご】
【もも】【バナナ】【オレンジ】【カシューナッツ】
【アーモンド】

本メニューには、【】でくられたアレルギー物質が含まれております。

メニュー名:京フレンチディナーSen
期間:2024年5月1日～2024年6月30日まで
料金:12,000円



■お品書き

シェフのおまかせオードブル
穴子と茄子のベニエ バジル風味
季節のポタージュ
鮮魚のポワレ ホワイトアスパラと新じゃがのロースト
へしこバターのソース
柑橘の香りと共に
近江牛ロースの陶板焼き
焼きたてパンとバター
パティシエおすすめデザート
コーヒー又は紅茶

※食材の入荷状況により、メニューが変更になる場合がございます。

※食物アレルギーのある方は、予めスタッフにお知らせください。

【アレルギー情報】

■特定原材料7品目

【卵】【乳】【小麦】そば
落花生【えび】かに

■特定原材料に準ずる21品目

【牛肉】【鶏肉】【豚肉】あわび
いか いくら【鮭】【さば】
【くるみ】【ごま】【大豆】まつたけ
やまいも【キウイ】【ゼラチン】【りんご】
【もも】【バナナ】【オレンジ】【カシューナッツ】
【アーモンド】

本メニューには、【】でくられたアレルギー物質が含まれております。

メニュー名:京フレンチディナーHou
期間:2024年5月1日～2024年6月30日まで
料金:9,000円



■お品書き

シェフのおまかせオードブル
穴子と茄子のベニエ バジル風味
季節のポタージュ
鮮魚のポワレ ホワイトアスパラと新じゃがのロースト
へしこバターのソース
柑橘の香りと共に
国産牛の網焼き ワサビ風味
焼きたてパンとバター
パティシエおすすめデザート
コーヒー又は紅茶

※食材の入荷状況により、メニューが変更になる場合がございます。

※食物アレルギーのある方は、予めスタッフにお知らせください。

【アレルギー情報】

■特定原材料7品目

【卵】【乳】【小麦】そば
落花生【えび】かに

■特定原材料に準ずる21品目

【牛肉】【鶏肉】【豚肉】あわび
いか いくら【鮭】【さば】
【くるみ】【ごま】【大豆】まつたけ
やまいも【キウイ】【ゼラチン】【りんご】
【もも】【バナナ】【オレンジ】【カシューナッツ】
【アーモンド】

本メニューには、【】でくられたアレルギー物質が含まれております。



ナナノイチ

メニュー名:朝食和洋buffet

期間:2023年10月25日～2024年9月30日

まで

料金:大人 3,480円

4歳～12歳 1,740円

メニュー名:パスタランチ

期間:2024年2月1日～2024年9月30日ま

で

料金:3,000円

メニュー名:京フレンチディナーKIWAMI

期間:2024年2月1日～2024年9月30日ま

で

料金:20,000円

メニュー名:

ナナノイチ テイクアウトメニュー

期間:2023年4月1日～2024年9月30日ま

で