

Nice 5,800-

*appetizer* — 前菜 —

唐墨/里芋/秋トマト/コリンキー/小松菜/柿の木茸  
karasumi/taro/Autumn tomato/colinky  
Japanese mustard spinach/persimmon tree mushroom

*sashimi* — お造り —

本日のお造り盛り合わせ  
Today's Sashimi plate

*fish dish* — 魚料理 —

金目鯛/椎茸/穂紫蘇/酢橘  
red bream/shiitake mushroom/Japanese basil/sudachi

*meat dish* — 肉料理 —

丹波赤鶏/エリンギ/作茸/舞茸/占地/黒大蒜  
Tanba Akadori(chicken)/eryngii mushroom/tsukuritake  
maitake mushroom/black garlic

*rice dish "Kamameshi"* — 小野の釜飯 —

下記より好きな一品をお選びください  
please choose one of your favorite menu from the below

1. 釜揚げしらす/万願寺獅子唐/枝豆  
boiled whitebaite/Manganji shishito pepper/edamame
  2. 穴子/里芋/山椒/大葉/胡麻  
conger eel/taro/Japanese pepper/green shiso/sesame
  3. 豚そぼろ/賀茂茄子/茗荷  
pork/eggplant/Japanese ginger
- 味噌汁 生あおさ  
miso soup sea lettuce

*Dessert* — デザート —

洋梨/赤葡萄酒/キャラメル/チョコレート  
pear/red wine/caramel/chocolate

Lyon 7,800-

*appetizer* — 前菜 —

唐墨/里芋/秋トマト/コリンキー/小松菜/柿の木茸  
karasumi/taro/Autumn tomato/colinky  
Japanese mustard spinach/persimmon tree mushroom

*sashimi* — お造り —

本日のお造り盛り合わせ  
Today's Sashimi plate

*fish dish* — 魚料理 —

金目鯛/椎茸/穂紫蘇/酢橘/いくら  
red bream/shiitake mushroom/Japanese basil/sudachi/salmon roe

*meat dish* — 肉料理 —

仏産鴨/エリンギ/作茸/舞茸/占地/黒大蒜  
duck from France/eryngii mushroom/tsukuritake  
maitake mushroom/black garlic

*rice dish "Kamameshi"* — 小野の釜飯 —

下記より好きな一品をお選びください  
please choose one of your favorite menu from the below

1. 釜揚げしらす/万願寺獅子唐/枝豆  
boiled whitebaite/Manganji shishito pepper/edamame
  2. 穴子/里芋/山椒/大葉/胡麻  
conger eel/taro/Japanese pepper/green shiso/sesame
  3. 豚そぼろ/賀茂茄子/茗荷  
pork/eggplant/Japanese ginger
- 味噌汁 生あおさ  
miso soup sea lettuce

*Dessert* — デザート —

洋梨/赤葡萄酒/キャラメル/チョコレート  
pear/red wine/caramel/chocolate

Cannes 9,800-

*appetizer* — 前菜 —

唐墨/里芋/秋トマト/コリンキー/小松菜/柿の木茸  
karasumi/taro/Autumn tomato/colinky  
Japanese mustard spinach/persimmon tree mushroom

*sashimi* — お造り —

本日のお造り盛り合わせ  
Today's Sashimi plate

*fish dish* — 魚料理 —

金目鯛/椎茸/穂紫蘇/酢橘/キャビア  
red bream/shiitake mushroom/Japanese basil/sudachi/caviar

*meat dish* — 肉料理 —

宮崎県産A4サーロイン/エリンギ/作茸/舞茸/占地/黒大蒜  
Miyazaki A4 Sirloin/eryngii mushroom/tsukuritake  
maitake mushroom/black garlic

*rice dish "Kamameshi"* — 小野の釜飯 —

下記より好きな一品をお選びください  
please choose one of your favorite menu from the below

1. 釜揚げしらす/万願寺獅子唐/枝豆  
boiled whitebaite/Manganji shishito pepper/edamame
  2. 穴子/里芋/山椒/大葉/胡麻  
conger eel/taro/Japanese pepper/green shiso/sesame
  3. 豚そぼろ/賀茂茄子/茗荷  
pork/eggplant/Japanese ginger
- 味噌汁 生あおさ  
miso soup sea lettuce

*Dessert* — デザート —

洋梨/赤葡萄酒/キャラメル/チョコレート  
pear/red wine/caramel/chocolate

KYOTO GOJO ONO

*chef Hiroyuki Maeda*

KYOTO GOJO ONO

*chef Hiroyuki Maeda*

KYOTO GOJO ONO

*chef Hiroyuki Maeda*