

余

韻



YOIN RESTAURANT

Appetizer 前菜

| | |
|----------------------|-------|
| シーザーサラダ | 1,200 |
| 生ハムとフルーツのサラダ | 1,400 |
| カプレーゼ～トマトとモッツァレラチーズ～ | 1,200 |
| ラタトゥイユ 温泉卵 | 1,200 |
| スモークサーモンのカルパッチョ風 | 1,400 |
| 生ハムメロン | 1,400 |
| 和牛のタルタル風～余韻スタイル～ | 2,000 |
| 3種のキノコとジャガイモのバターソテー | 1,200 |
| 【余韻】の串カツ | 1,600 |
| 海老の包み揚げ～スイートチリソース～ | 1,600 |

Pasta パスタ

| | |
|------------------|-------|
| アーリオオーリオ ペペロンチーノ | 1,500 |
| 夏野菜のフェデリーニ | 1,600 |
| カルボナーラ | 1,600 |
| 冷製トマトのフェデリーニ | 1,700 |
| 黒毛和牛のボロネーゼ | 2,000 |

Entree メイン

| | |
|--------------------|-------|
| 地鶏のグリル | 1,800 |
| 本日鮮魚のアクアパッツァ | 2,000 |
| 和牛ほほ肉の赤ワイン煮込み | 3,500 |
| 黒毛和牛フィレスステーキ 100g～ | 4,800 |

Rice Dishes ご飯

| | |
|-------------|-------|
| キーマ風カレー | 1,500 |
| 鴨のフォアグラ丼 | 1,800 |
| 特製オムライス | 1,500 |
| 焼きおにぎりのお茶漬け | 1,000 |

Dessert デザート

| | |
|--------------|-------|
| 季節フルーツの盛り合わせ | 2,200 |
| ティラミス | 1,000 |
| クレームブリュレ | 500 |
| 本日の自家製アイス | 500 |

DRINKS ドリンク

| | |
|--|---------------------------------|
| グラスワイン (赤/白) | 1,500~ |
| グラスシャンパーニュ | 1,500~ |
| 山崎 | NV: 1,400 12年: 2,200 18年: 4,000 |
| 白州 | NV: 1,400 18年: 4,000 |
| 響 | ブレンダーズチョイス: 1,800 21年: 4,000 |
| アサヒスーパードライ | 1,000 |
| 八海山 微発泡 | Glass: 1,200 Bottle: 4,000 |
| 八海山大吟醸 | Glass: 1,300 一合: 2,000 |
| 八海山純米吟醸 | Glass: 1,000 一合: 1,500 |
| ソフトドリンク | |
| アランミリア ノンアルコールワイン (赤/白) | 1,200 |
| ポールジローノンアルコールスパークリング | 1,500 |
| Queen of Blue ~青茶~ | 1,800 |
| TAMAUSAGI  ~京都宇治玉露~ | 1,200 |
| 山崎の炭酸水 | 1,000 |
| 烏龍茶 | 800 |
| 珈琲 | 500 |

gion-yoin.jp