



One Harmony 会員限定特別プラン



One Harmony 会員だけの特別プランで 最高のおもてなしをご堪能ください。



カフェ&ダイニング

1F

Amber Court
アンバーコート

One Harmony 会員限定メニュー

¥ 6,000 (税・サ込)



- ・シェフよりご挨拶の一皿
- ・本日の魚のカルパッチョ
- ・大地が育んだスープ
- ・カナダ産オマール海老のフリカッセ
- ・牛フィレのグリエとフォアグラのソテー “ロッシーニ”
- ・パン
- ・デザート
- ・コーヒー または 紅茶

ご予約・お問い合わせ TEL. 075 (342) 2156

営業時間 Lunch 11:00~14:30
Dinner 17:00~20:30 (L.O.20:00) ※7/1 (水) ~8/31 (月)



2F

鉄板焼

豊

園

ほうえん

One Harmony 会員特別メニュー

¥ 20,000 (税・サ込)



- ・ご挨拶の一皿
- ・前菜
- ・黒毛和牛の東寺焼き 柚子こしょうのアクセント
- ・フォアグラの鉄板焼き トリュフ香る西京味噌とともに
- ・カナダ産オマール海老の鉄板焼き 大徳寺納豆を効かせたアメリカンソース
- ・～ステーキをお選びください～
*黒毛和牛 A-4 ファイル (80g) *黒毛和牛 A-4 サーロイン (100g)
- ・焼き野菜・彩りサラダ・豊園特製ガーリックライス・味噌汁・香の物
- ・デザート・コーヒー、紅茶 または フレッシュハーブティー

ご予約・お問い合わせ TEL. 075 (342) 2199

営業時間 Lunch 11:30~14:30
Dinner 17:00~20:30 (L.O.20:00) ※7/1 (水) ~8/31 (月)

アレルギー特定原材料7品目 卵、乳成分、小麦、落花生、えび、そば、かにを含む原材料を取り扱っております。

◎調理厨房では、表示に無いアレルギーを含む原材料を取り扱っております。調理器具や食器類は十分に洗浄しておりますが、専用化しているものではございません。

◎食材の都合によりメニュー内容に変更となる場合がございます。あらかじめご了承ください。詳しくはお問い合わせください。

◎上記料金には、お料理・お飲物・室料・サービス料・消費税が含まれています。◎各種割引対象外とさせていただきます。◎写真はイメージです。

新型コロナウイルス
感染防止対策実施中
ご協力お願いいたします。



検温



消毒



マスク



ソーシャル
ディスタンス



大声での会話は
控えめに



buffet形式の
休止



One Harmony 会員限定特別プラン



2F 日本料理

嗟峨野 さがの

One Harmony 会員特別会席

¥ 10,000 (税・サ込)



- ・食前酒 ワンドリンク
- ・前 菜 (蓴菜 雲丹 山葵 吸い酢 鱧寿司 天子生姜煮 丸十拇尾煮 他)
- ・椀 物 清汁仕立て (伊佐木真蒸 あおさ海苔 白瓜 柚子)
- ・造 里 本日の品三種盛り
- ・焚 合 冬瓜利休館掛け (海老 ヤングコーン 小芋 他)
- ・焼 肴 鱧塩焼 トマト あしらひ
- ・留 肴 鱧 賀茂なす 万願寺とうがらし 玉葱 人参 南蛮酢
- ・御食事 御飯 味噌汁 香の物
- ・水 物

ご予約・お問い合わせ TEL. 075 (342) 2163

営業時間 Lunch 11:30~14:30
Dinner 17:00~20:30 (L.O.20:00) ※7/1 (水) ~8/31 (月)



2F 天ぷら割烹

嗟峨野 さがの

One Harmony 会員特別コース

¥ 10,000 (税・サ込)



- ・食前酒 ワンドリンク
- ・先 附 本日の先附
- ・造 里 おすすめの品三種盛り あしらひ一式
- ・天ぷら 魚介 (車海老二匹 穴子 他三種)
野菜 (賀茂なす 鹿ヶ谷かぼちゃ 万願寺とうがらし)
- ・生野菜 ちりめんじゃこサラダ
- ・御食事 かき揚げ丼 味噌汁 香の物
または かき揚げ出汁茶漬け 香の物
または かき揚げうどん (冷) (京都萬樹の細うどん使用)
- ・水 物

ご予約・お問い合わせ TEL. 075 (342) 2163

営業時間 Lunch 11:30~14:30
Dinner 17:00~20:30 (L.O.20:00) ※7/1 (水) ~8/31 (月)



2F 中国料理

翡翠苑 ひすいえん

One Harmony 会員特別コース

¥ 10,000 (税・サ込)



- ・翡翠苑特製冷菜盛り合わせ
- ・冬瓜と蟹肉のフカヒレスープ
- ・北京ダック
- ・イセエビの紅白盛り
- ・牛フィレとフォアグラの赤ワイン煮込み
- ・アワビの姿煮込み 季節野菜添え
- ・しば漬けと自家製チャーシューの炒飯
- ・点心師によるデザート

ご予約・お問い合わせ TEL. 075 (342) 2167

営業時間 Lunch 11:30~14:30
Dinner 17:00~20:30 (L.O.20:00) ※7/1 (水) ~8/31 (月)

アレルギー特定原材料7品目 卵、乳成分、小麦、落花生、えび、そば、かきを含む原材料を取り扱っております。

◎調理厨房では、表示に無いアレルギーを含む原材料を取り扱っております。調理器具や食器類は十分に洗浄しておりますが、専用化しているものではありません。

◎食材の都合によりメニュー内容は変更となる場合がございます。あらかじめご了承ください。詳しくはお問い合わせください。

◎上記料金には、お料理・お飲物・室料・サービス料・消費税が含まれています。◎各種割引対象外とさせていただきます。◎写真はイメージです。