

寺町店・府庁前店
Teramachi・Fuchoumae

季節の新メニュー Special menu

Lunch ランチ

寺町店 11:00~19:00 府庁前店 11:00~17:30

京赤地鶏 使用

脂肪が少なく、モモの赤身が
強く歯ごたえのある鶏肉です



数量
限定

京赤地鶏もも肉のグリル 粒マスタード添え
Kyoto's local grilled chicken with Grain mustard.

セット(ブレッド・ドリンク付) ¥1,980

単品 ¥1,480

京赤地鶏をマリネしてハーブと焼き上げました。粒マスタードをつけてお召し上がりください。*数量限定となっております。当日品切れの場合はご了承ください。



ハンバーグステーキトマトのパン粉焼き添え

デミグラスソース

Hamburger steak Demiglas sauce.(Baked tomato with bread crumbs)

セット(ブレッド・ドリンク付) ¥1,400

単品 ¥900

ハンバーグにトマトのパン粉焼きとなすなどを添えました。



スパゲティ いか、ケッパーとトマトのソテー

Spaghetti Squid and tomato.

セット(ブレッド・ドリンク付) ¥1,400

単品 ¥900

いか、ケッパー、トマトをソテーしてスパゲティーで和え、グラナパダーノで仕上げました。



チコリとゴルゴンゾーラのサラダ

Salad. (chicory Gorgonzola and walnut)

セット(ブレッド・ドリンク付) ¥1,400

単品 ¥900

チコリとは白菜の芯に似た紡錘形をしていてサクサクした歯触りと少し甘辛い味が特徴です。

NEW

ガスパチヨ

Gazpacho.

(カップ) ¥330

(ボウル) ¥540

スペインアンダルシア地方発祥の冷たいトマトのスープ、暑い夏にぴったりです。

価格は全て税込です

Dessert デザート



オレンジのタルト

Orange tarte .

(ドリンク付) **¥880**

(単品) **¥690**

オレンジを一房ごとに手でむいて焼き上げています。



グラニテ (ひんやり粒ごとベリー&ベリー)

Granité (frozen berry compote) .

¥400

ベリーのコンポートを冷やし固めたつぶつぶベリーのシャーベット状のデザートです。

Drink ドリンク



NEW

お野菜スムージー スイカ

Vegetable smoothie Watermelon. (tomato,calotte, apple)

¥560

すいかをベースにトマトやにんじん、りんごなど赤色のお野菜で作った夏のスムージーです。



マンダリンオレンジソーダ

Mandarin orange soda.

¥480

オレンジが爽やかに香る、夏限定のソーダ。よくかきまぜてお飲みください。