



o var KYOTO HACHIO DINING
地中海料理 & ワイン・ビアバル
OCTAVAR



Pick Up!

PIZZA

チーズ好きな方はぜひ！
シェアにおすすめ！

チーズたっぷり シカゴピッツァ

たっぷりのチーズがとろーり♪

そのまま食べるもよし、
ピザ生地からめて食べるもよし、
お好きな食べ方でどうぞ！

お時間30分程度頂戴致します

(3~4人前)

(6人前以上)

¥1,880

¥3,120

ANTIPASTO

「アランキーニ」ニイタリアの「ライスコロッケ」

真っ赤な衣をまとった

情熱の

アランキーニ

赤い衣に
赤いライス
赤いお野菜、、、

情熱の赤をまとった
まさに情熱のアランキーニ！

*HOTでスパイシーな一品

(1人前)

¥560

(4人前以上)

¥1,180

みんなでワイワイ月
シェアにおすすめ!

MAIN 【肉料理】

ローストビーフタワー

2種のソースと
Octavarオリジナルスパイスで
お楽しみください!

数量限定 (4人前以上)
提供に30分程度頂戴いたします

¥5,500



MAIN 【魚料理】

スペインの名物料理をアレンジ!

パエリア風 チーズフォンデュ

(4人前以上)

¥2,680



PASTA

人気急上昇

ピリッと刺激の

塩サバと釜揚げしらすの ペペロンチーノ

原了郭の黒七味風味

(1人前) ¥1,280






















*全て税込み価格

















ANTIPASTO



		(1人前)	(4人前以上)
☆	 キャロット・ラペ	¥280	¥650
☆	 枝豆とトリュフ塩	¥300	¥900
☆	 トルティージャ	¥420	—
☆	 キッシュ・ロレーヌ	¥450	¥1,300
☆	 チキンのサオール	¥460	¥1,300
☆	 小柱とトマトのヴェリーヌ仕立て	¥480	¥1,380
☆	 トマトモッツァレラのカクテル	¥480	¥1,420
☆	 カルピオーネ (南蛮漬け)	¥520	¥1,560
☆	 オススメ  情熱のアランチーニ (トマトのライスコロッケ)	① ¥560	¥1,180
☆	 カマンベールとモッツァレラの天ぷら	¥580	¥1,620
☆	 パテ・ド・カンパーニュ	¥620	—
☆	 マグロとブルーチーズ	¥620	—
☆	 ローストビーフ	¥660	¥1,890
☆	 オススメ  レモン風味のカルパッチョ	② ¥680	—
☆	 タコのマリネ タプナードソース	③ ¥530	¥1,580
☆	 チーズ盛り合わせ&ミックスナッツ	¥700	—
	 ポンド甘海老	④ —	¥2,650
	 数量限定  108枚カルパッチョ (提供には30程お時間を頂戴いたします。)	—	(8~10人前) ¥3,980












- ★   ジェノベーゼトースト モッツアレラチーズのせ ¥350
- ★   塩サバとマスタードのブルスケッタ ⑤ ¥420
- ★   トマトとモッツアレラのブルスケッタ ⑥ ¥430
- ★   アンチョビとトマトのクロスティーニ ¥420
- ★   生ハムとチーズのクロスティーニ ⑦ ¥430
- ★   季節のフルーツとブルーチーズのクロスティーニ ¥460
- ★   クロスティーニ・ブルスケッタ ¥800

オススメ

2種盛り合わせ



SALAD

- | | | (1人前) | (4人前以上) |
|---|---|-------|---------|
| ★ |   白いんげん豆とポータルガのサラダ | ¥430 | ¥1,290 |
| ★ |  鯉のたたきのサラダ
シェリービネガーソース | ¥480 | ¥1,400 |
| ★ |   塩サバとクレソンのサラダ
トリュフドレッシング | ¥520 | ¥1,560 |
| ★ |   チキンとブロッコリーのサラダ ⑧ | ¥560 | — |
| ★ |   生ハムサラダ 半熟卵添え | ¥600 | ¥1,780 |

お得に楽しむ♪ /

飲み放題付き前菜セット



生ビール3種/スパークリングワイン/焼酎/ウイスキー/梅酒/ワイン
カクテル/ソフトドリンク

1グループにつき

飲み放題+前菜 **2**種 → ¥2,500

→前菜は「情熱のアランチーニ」と「枝豆とトナリ塩」となります。

1グループにつき

オススメ 飲み放題+前菜 **3**種 → ¥2,700

→前菜は「情熱のアランチーニ」と★より2種お選びください。

1グループにつき

飲み放題+前菜 **5**種 → ¥3,500

→前菜は「情熱のアランチーニ」と★より4種お選びください。



*全て税込み価格



PIZZA

オススメ

チーズがたっぷりとろーり



チーズ好きな方へおすすめ！

チーズたっぷりシカゴピッツァ

提供に30分程度頂戴いたします

(3~4人前)

¥1,880

(6人前以上)

¥3,120



■ ■ マルゲリータ
(モッツアレラチーズ、バジルのピッツァ)

(Half Size) (1人前)
¥740 ¥1,380

■ ■ ピッツァビスマルク
(半熟卵とトマトソースのピッツァ)

¥800 ¥1,480

■ ■ クワトロフォルマッジ
(4種のチーズのピッツァ)

¥820 ¥1,530

■ ■ サルモーネ ジェノヴェーゼ仕立て
(サーモンとバジルのピッツァ)

① ¥840 ¥1,580

PASTA



オススメ

■ ■ 塩サバと釜揚げしらすのペペロンチーニ
原了郭の黒七味風味

(Half Size) (1人前)
麺60g
② ¥620 ¥1,280

■ ■ スモークサーモンのカルボナーラ

¥660 ¥1,320

■ ■ パルマ風ジェノベーゼ

¥720 ¥1,480

■ ■ ペスカトーレ
(魚介を使ったトマトソースのパスタ)

¥760 ¥1,520

*全て税込み価格



MAIN 【魚料理】

		(1人前)	(4人前以上)
	カラマキア・ティガニタ ③ (イカの唐揚げ)	¥450	¥1,300
	ムール貝のプロヴァンス風	¥480	—
	蛸のガリシア風 ④	¥600	¥1,780
	シーフードアヒージョ	¥660	—
	カチュッコ ⑤ (魚介のトマト煮込み)	¥690	¥1,840
	パエリア風チーズフォンデュ ⑥	—	¥2,680

オススメ



*全て税込み価格





頂上には半熟卵が！













MAIN 【肉料理】

オススメ

2種のソースと
Octavarオリジナルスパイスで楽しむ！

ローストビーフタワー 数量限定（4人前以上）
お時間30分程度頂戴致します **¥5,500**

		(1人前)	(4人前以上)
	スペアリブのバルサミコ煮込み	① ¥600	—
	チキンコンフィ 半熟卵添え トリュフソース	¥620	—
	トリッパのトマト煮込み 半熟卵添え	¥620	¥1,760
	ソーセージ盛り合わせ	¥650	¥1,780
	チキンのガリシア風煮込み	¥640	—
	京都府産日吉豚肩ロースのコンフィ 目玉焼き添え	¥640	—
		牛肉のタリアータとセルバチコ	② ¥710 ¥1,920
	ラボ・デ・トロ (牛肉のワイン煮込み)	¥720	¥1,960
	牛肉のスブラギ ザジキとオリジナルスパイス添え (牛肉の串焼き)	¥780	¥2,680

*全て税込み価格



DOLCE



本日のアイスクリーム

¥250



グラニータ

¥300



カッサータ

¥400

(リコッタチーズを使用したアイスクーキ)



ヌガーグラッセ

¥400

(砂糖やはちみつを煮詰めたヌガーと生クリームのアイス)



カタラーナ

③

¥360

(クレームブリュレの原型)



セミフレッド

④

¥350

(生クリームを使ったアイスクーキにベリーソース)



ズコット

⑤

¥420

(ナッツたっぷりクリームのケーキ)



イートンメス

⑥

¥340

(いちごとメレンゲのパフェ)



*全て税込み価格



地中海料理 & ワイン・ビアバル

KYOTO
HACHIJO
DINING

- ※全ての料理写真はイメージです。
- ※仕入れ状況によりメニュー内容が予告なく変更する場合がございます。予めご了承ください。
- ※食物アレルギーをお持ちの方は予めスタッフにお申し付けください。
- ※メニューには特定原材料7品目と大豆のアレルゲン表示を行っております。
(特定原材料7品目：卵、乳、小麦、そば、落花生、エビ、カニ)
その他、特定原材料に準ずる21品目に関しましてはスタッフまでお気軽にお問い合わせください。
- ※ご希望に応じまして食品成分表のお渡しも行ってまいります。
- ※使用食材については製造元からの情報に基づいております。
- ※お料理のご提供にあたっては、完全分離した施設ではないため十分な注意を払っておりますが、調理器具・機材・手等を介したアレルゲン物質の二次混入を否定できません。