

FOOD

<Salad hors d'oeuvre>

生ハムと季節のフルーツのジャルダン風
甘酒のドレッシング

prosciutto and fruit salad



¥ 900

ジャルダン風とは？

フランス語の「jardin」を
カタカナ表記したもので
日本語では「菜園風」と
訳される野菜の
彩りが豊かなサラダ



アジとアボカドのタルタル
西京味噌と檸檬の香り

horse mackerel and avocado tartare



¥ 900

京都産地どりとクスクスのタブレ
塩こうじと抹茶風味

chicken and couscous salad



¥ 900

<Pasta>

生ハムとドライトマトのパスタ

prosciutto and sun-dried tomatoes pasta



¥ 1,280



コーンクリームパスタ

corn cream pasta



¥ 1,240



九条ネギとベーコン
舞茸の和風パスタ

japanese style pasta



¥ 1,260



タコのトマトパスタ
黒七味風

octopus and tomato pasta



¥ 1,300



ベジタブルボロネーゼ

vegetable bolognese



¥ 1,400



< P i z z a >

ゴーヤのビスマルク

bitter melon bismarck



¥ 1,350

ビスマルクとは？

有名なドイツの宰相ビスマルクが好んだことが由来の半熟卵をおとしたピッツア



マルゲリータ

Margherita



¥ 1,300



ツナとコーン ソーセージのピッツア

Tuna and corn sausage pizza



¥ 1,320



ベジタブルボローネーゼ
ピッツア

vegetable bolognese pizza



¥ 1,450



豚角煮と油揚げの
照り焼きマヨネーズピッツア

teriyaki mayonnaise pizza



¥ 1,450



< Soup >

本日のスープ

Today's Soup

※アレルギーはスタッフまでお問い合わせください

¥ 400

[illegible]

※上記表示価格は全て税込み価格です。※全ての料理写真はイメージです。

< Desert >



本日のお茶のガトー
tea gateau



¥ 920



もものムースケーキ
peach mousse cake



¥ 880



食べるマンゴーラッシー
mango Lassi



¥ 960



メロンのグラニータ
melon granita



¥ 980



本日のパフェ
Today's parfait

※アレルギーはスタッフまで
お問い合わせください

¥ 1,200

< Others >



スープSET

スープ
+
ドリンクバー
¥700

デザートSET

デザート
+
ドリンクバー
¥1,200



サイドメニュー

パン ¥ 200
ご飯 ¥ 200
ミニサラダ ¥ 500
ドリンクバー ¥ 500

LUNCH SET

ランチセット

¥ 2,800 ~ (税込)



◆ サラダ オードブル

下記より3種より種お選びください



A アジとアボカドのタルタル
西京味噌と檸檬の香り



B 京都産地どりとクスクスのタブレ
塩こうじと抹茶風味



C 生ハムと季節のフルーツの
ジャルダン風
甘酒のドレッシング

◆ 本日のスープ

◆ メイン料理

下記より10種より種お選びください



① コーンクリームパスタ



② 九条ネギとベーコン
舞茸の和風パスタ



③ 生ハムとドライトマトの
パスタ



④ タコのトマトパスタ
黒七味噌味
(+100円)



⑤ ベジタブルボロネーゼ
(+150円)



⑥ マルゲリータ



⑦ ツナとコーン・
ソーセージのピッツア



⑧ ゴーヤのビスマルク



⑨ ベジタブルボロネーゼ
ピッツア
(+150円)



⑩ 豚角煮と油揚げの
照り焼きマヨネーズピッツア
(+150円)

◆ デザート

下記より4種より種お選びください



I: 桃のムースケーキ



II: 本日の
お茶のガトー



III: 食べる
マンゴーラッシー
(+100円)



IV: メロンの
グラニータ
(+150円)



V: 本日のパフェ
(+200円)

◆ ドリンクバー

※写真はイメージです。