



grvar KYOTO HACHIOJIO DINING
地中海料理 & ワイン・ビアバル
OCTAVAR



APPETIZER 前菜

1. ゴルゴンゾーラと蜂蜜

GORGONZOLA AND HONEY

チーズ好きにはたまらない！ハチミツの甘味とクルミのアクセント

¥1,240



2. ポテトフライ

FRIES

みんな大好き、定番メニュー

¥500

3. 季節の野菜のフリット

SEASONAL VEGETABLE FRITTO

野菜の風味、食感をお楽しみください

¥800



6



4. シーフードマリネ

SEAFOOD MARINADE

見た目の鮮やかさで食欲が増す

¥700

5. サーモンとアボカド

SALMON AND AVOCADO

サーモンとアボカドの間違いない組み合わせ！

¥900

6. 生ハムのカプレーゼ

RAW HAM CAPRESE

生ハムとチーズの相性抜群の一品

¥1,050

7.季節魚のカルパッチョ

SEASONAL FISH CARPACCIO

お魚にドレッシングをかけた爽やかな一品

¥1,100

8.ローストビーフ

ROAST BEEF

赤身肉のバルサミコ風味のソースでお楽しみください

¥1,100

9.日吉豚のパテドカンパーニュ

HIYOSHI PORK PATE DE CAMPAGNE

フランスの伝統的な家庭料理の一つ

¥1,280



SALAD サラダ

1



1.グリーンサラダ

GREEN SALAD

野菜のサラダ

¥600

2.キウイとチーズのグリーンサラダ

KIWI AND CHEESE GREEN SALAD

キウイとチーズの意外な組み合わせのサラダ

¥700

3.京豆腐とキムチのサラダ

KYOTO TOFU AND KIMCHI SALAD

京豆腐の美味しさとキムチの辛みが食欲が進みます

¥650

4.京都産地どりのシーザーサラダ

KYOTO RED CHICKEN CAESAR SALAD

京都産地どりを使用したチーズ風味のシーザーサラダ

¥1,150

3



OMELETTE オムレツ

3



1. 玉ねぎとジャガイモ トマトソース ￥750

ONION AND POTATO OMELET WITH TOMATO SAUCE
トマトソースの酸味と卵の甘みがマッチした一品

2. シーフード 辛子明太子クリームソース ￥750

SEAFOOD OMELET WITH MUSTARD COD ROE CREAM SAUCE
ピリ辛のソースと卵でマイルドな味わい

3. ベーコンとホウレンソウ デミグラスソース ￥820

BACON AND SPINACH OMELETTE WITH DEMI-GLACE SAUCE
ベーコンとホウレンソウの定番な一品

FISH 魚料理

1

1. シーフードアヒージョ ￥900

SEAFOOD AJILLO
海老と烏賊をオリーブオイル、
にんにくを唐辛子で煮込んだ一品

2. アクアパッツア ￥1,000

AQUA PAZZA
白身魚と貝類をトマトと
オリーブオイルなどとともに煮込んだ一品

3. 季節魚のフリット ￥980

SEASONAL FISH FRIT
衣に炭酸くわえているので軽い食感が特徴です

4. 白身魚のポワレ 季節野菜添え ￥1,000

POILED WHITE FISH WITH VEGETABLES
香ばしく焼き上げた白身魚を野菜とともに



MEAT 肉料理

1. 厚切りベーコンのグリル

GRILLED THICK-SLICED BACON

厚切りのベーコンを香ばしく焼き、ビールにもピッタリ！

¥850

2. ソーセージ盛り合わせ

ASSORTED SAUSAGES

様々な種類のソーセージを粒マスタードでお楽しみください

¥840

3. 京都産地どりのロースト

七味を絡めたラタトゥイユ添え

ROASTED KYOTO RED CHICKEN WITH RATATOUILLE
STIRRED WITH SHICHIMI

京都産地どりをシンプルに焼き上げ、アクセントに七味を加えています

¥1,120

4. 砂肝と野菜のアヒージョ

GIZZARD AND VEGETABLE AJILLO

コリコリの砂肝と野菜をオリーブオイルとにんにくで煮込んだ一品

¥900



5

5. 仔羊のコトレッタ ミラネーゼ

LAMB COTOLETTA MILANESE

骨付き仔羊を香草パン粉でカツレツに

¥1,780

6. ポークブレゼ 季節ソース

PORK BRAISED SEASONAL SAUCE

豚肉を蒸し煮し、季節に合わせたソースをかけた一品

¥900

7. 鴨胸肉のグリル 蜂蜜とコリアンダー

GRILLED DUCK BREAST HONEY AND CORIANDER

はちみつ、コリアンダー、ミントを加え、香ばしく焼いた一品

¥920



8

8. 牛肉のタリアータ

BEEF TAGLIATA

ローストした牛もも肉をさっぱりしたバルサミコソースでお召し上がりください

¥1,630

9. カルボナード 牛肉のビール煮込み

CARBONADE BEEF STEW IN BEER

牛肉をビールで煮込んだベルギーの代表的な料理
やわらかく、肉のうまみを味わえます

¥1,580



1



2

PASTA パスタ

1. カルボナーラ

CARBONARA

黒こしょうが効いた濃厚なクリームのカルボナーラ

¥1,200



2. 辛子明太子クリーム

SPICY COD ROE PASTA

ピリッと辛い明太子のクリームパスタ

¥1,200



3. 生ハムペペロンチーノ

DRY-CURED HAM PEPERONCINO

オイルパスタの定番に生ハムを添えて

¥1,280

4. ペスカトーレ

PESCATORE

魚介たっぷりトマトパスタ

¥1,350



5. アマトリチャーナ

AMATRICIANA

ローマを代表する子どもから大人まで楽しめるトマトソースのパスタ

¥1,260

※全ての料理写真はイメージです。





1. マルゲリータ

トマトの赤、モッツァレラチーズの白、バジリコの緑が
イタリアの国旗をイメージさせる、イタリアの代表的なピザ

¥ 1,300



トマトソースにマヨネーズをかけたお子様おすすめピッツア

¥1,320

3. ゴーヤのビスマルク

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トマトソースピッツア

¥1,350



スイートチリソースとマヨネーズを使用したソースに
スモークチキンとオニオンをのせた甘辛ピッツア

店長考案！

学生時代に食べた
思い出の味を再現

¥1,400

5.ベジタブルボロネーゼピッツア

ボロネーゼソースはビールとの相性もばっちり

¥ 1,450



6. 豚角煮と油揚げの

照り焼きマヨネーズピッツア

甘辛く煮詰めた豚角煮と香ばしい油揚げ、シャキシャキの水菜と
たくさんの食感をお楽しみいただけます

¥ 1,450

※※※ ご使用お調希用料理器望に材の具じつては、まいて、品造つを成分かしし表う、たのの完アのお情全れ濃報分ルしに離ゲも基シン行つた物っい施質て設のにおで二りまは次す。たをめ否十定分でなき注意せん。払ってはおりますが、

DESSERT デザート

もものムースケーキ

PEACH MOUSSE CAKE

赤桃の甘酸っぱくさわやかな香りのムースと
白桃のフルーティでフローラルな香りのムースを
使用したムースケーキ



¥ 880

本日のお茶のガトー

TEA GATEAU

150年以上京都・宇治田原町にて日本茶作りをされている
木谷製茶場のお茶を使用したガトー



¥ 920

メロンのグラニータ

MELON GRANITA

イタリアのシチリア島発祥の氷菓
シャリシャリとした食感をお楽しみください



¥ 980

お友達登録・フォロー

よろしくお願いいたします。



Instagram



公式LINE

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