

ランチ SET

YOU CAN CHOOSE
YOUR MAIN DISH

お一人様

¥2,800^(税込)〜

選べるオードブルサラダ

+

スープ

+

選べるメイン

パスタ or ピッツア or リゾット or お魚料理 or お肉料理

+

選べるデザート

+

ドリンクバー

SIDE DISH

サイドメニュー



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



その他

パン	¥300
ご飯	¥300
スープ	¥400
ドリンクバー	¥500



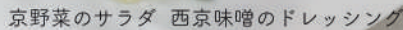
サラダオードブル



HORS D'OEUVRE

サラダオードブル

※ () 内の料金はランチセット選択時の追加料金となります。



Salad made with vegetables from Kyoto

¥ 680

Pate de campagne

¥ 720

Kyoto chicken wrapped in pate brick

¥ 780

Marinated salmon and turnip

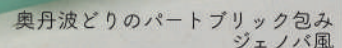
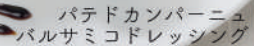
¥ 800

Searched bonito

¥ 800

Serrano Jamon and Soft-boiled Egg Salad

¥900 (+ ¥100)



※全食品にアレルギー表示が義務付けられています。アレルギー表示は、アレルギー表示の対象となる食品の成分表示欄に記載されています。アレルギー表示の対象となる食品は、アレルギー表示の対象となる食品の成分表示欄に記載されています。アレルギー表示の対象となる食品は、アレルギー表示の対象となる食品の成分表示欄に記載されています。

PASTA PIZZA

パスタ
ピッツア

※ () 内の料金はランチセット選択時の
追加料金となります。

ブロッコリーとベーコンのペペロンチーノ
Broccoli and bacon peperoncino

¥1,260

豚バラ肉と京都産春菊の和風パスタ
Japanese-style pasta with pork and crown daisy

¥1,260

秋刀魚のラグーパスタ
Pacific saury ragout pasta

¥1,280

生ハムとビーツのカルボナーラ
Prosciutto and beet carbonara

¥1,280

アンチョビクリーム大黒しめじパスタ
Anchovy cream pasta

¥1,300

ベジタブルボロネーゼ《秋》
Vegetable bolognese

¥1,350 (+ ¥50)



アンチョビクリーム大黒しめじパスタ



丹波の醤油糀と九条ネギのピッツア

マルゲリータ
Margherita

¥1,300

ピッツア・メーラ
Dessert pizza with apples, honey and cinnamon

¥1,300

丹波の醤油糀と九条ネギのピッツア
Soy sauce koji and green onion pizza

¥1,320

しらすとすだちのクリームチーズピッツア
Cream cheese pizza with whitebait and sudachi

¥1,340

クワトロフォルマッジ
Quattro Formaggi

¥1,380

サルモーン
Salmon pizza

¥1,520 (+ ¥200)

RISOTTO FISH DISHES MEAT DISHES

リゾット・お魚料理・お肉料理

※ () 内の料金はランチセット選択時の追加料金となります。

茸とベーコンのカルボナーラ風リゾット
Carbonara-style risotto with mushrooms and bacon

¥1,260

秋刀魚と栗のトマトリゾット 京水菜添え
Tomato risotto with pacific saury and chestnut

¥1,260

ミラノ風シーフードリゾット
Milanese seafood risotto

¥1,350 (+ ¥50)

スモークサーモンと九条ネギの和風リゾット
Smoked salmon Japanese-style risotto

¥1,420 (+ ¥100)

太刀魚と丹後産米糍で漬けた茄子のミルフィーユ
季節野菜の天ぷら添え
Cutlassfish and eggplant millefeuille

¥1,500 (+ ¥200)

京丹波高原豚肩ロースのコンフィ
マルサラ酒のソース
Kyoto pork confit

¥1,620 (+ ¥300)

京都亀岡牛とアッシパルマンティエ
菜園風
Kyoto beef and hachi parmentier

¥2,350 (+ ¥1,000)



ミラノ風シーフードリゾット



スモークサーモンと九条ネギの和風リゾット



太刀魚と丹後産米糍で漬けた茄子のミルフィーユ



京都亀岡牛とアッシパルマンティエ

DESSERT

デザート

※ () 内の料金はランチセット選択時の追加料金となります。

カボチャのブリュレ
Pumpkin brulee

¥600

ブドウのタルト
Grape tart

¥700



モンブランミルフィーユ
Mont Blanc mille-feuille

¥900 (+ ¥100)

マロンパフェ
Chestnut parfait

¥1,200 (+ ¥400)

