



grar 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. ブロッコリーとベーコンの ペペロンチーノ

BROCCOLI AND BACON PEPERONCINO

にんにくとアンチョビを炒め、ベーコンとブロッコリーを加えた定番パスタ

¥1,260

2. 豚バラ肉と京都産春菊の和風パスタ

JAPANESE-STYLE PASTA WITH PORK AND CROWN DAISY

そばだしと糸唐辛子で和風に仕上げたパスタ

¥1,260

3. 秋刀魚のラゲーパスタ

PACIFIC SAURY RAGOUT PASTA

ローズマリーが香る煮込みパスタ

¥1,280

4. 生ハムとビーツのカルボナーラ

PROSCIUTTO AND BEET CARBONARA

生ハム・ビーツ・紫キャベツなどを使用した色鮮やかなカルボナーラ

¥1,280

5. アンチョビクリーム大黒しめじパスタ

ANCHOVY CREAM PASTA

「京のブランド産品」に認定されている大黒しめじとアンチョビクリームを
合わせた風味豊かなパスタ

¥1,300

6. ベジタブルボロネーゼ 《秋》

VEGETABLE BOLOGNESE

大豆ミートを使用したボロネーゼソースに栗と銀杏を添えて

¥1,350

1



2



4





PIZZA ピッツァ

1. マルゲリータ

MARGHERITA

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



2.ピッツア・メーラ

DESSERT PIZZA WITH APPLES, HONEY AND CINNAMON

りんご・蜂蜜・シナモンを使用したデザートピッツア

¥1,300

3.丹波の醤油糀と九条ネギ

SOY SAUCE KOJI AND GREEN ONION PIZZA

丹波産醤油糀をベースに3種のきのこ・九条ネギをのせたピッツア

¥1,320



4.しらすとすだちのクリームチーズ

Cream cheese pizza with whitebait and sudachi

しらすとクリームチーズ、シュレッドチーズをのせ、
すだちで仕上げたピッツア

¥1,340

5.クワトロフォルマッジ

QUATTRO FORMAGGI

4種のチーズのピッツア

¥1,380



6.サルモーネ

SALMON PIZZA

イタリア語で「サーモン」を意味する「サルモーネ」を使ったピッツア

¥1,520

[illegible]

DESSERT デザート

カボチャのブリュレ

PUMPKIN BRULEE

濃厚でなめらかな食感と
キャラメリゼしたバリバリの食感をお楽しみください



¥600

ブドウのタルト

TGRAPE TART

ブドウの甘酸っぱさが上品に調和した、
彩り綺麗なタルト



¥700

モンブランミルフィーユ

MONT BLANC MILLE-FEUILLE

伝統的なモンブランをミルフィーユにアレンジ
サクサクのパイ生地と栗の濃厚なクリームを重ねたデザート



¥900

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