

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



FLORS 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。



奥丹波鶏と京都野菜の菜園風 トリュフの香り

鰯と京こかぶのサラダ仕立て
Yellowtail and Turnip Salad

¥920 (+ ¥50)

本日のオードブル
Today's appetizer

¥980 (+ ¥100)

奥丹波鶏と京都野菜の菜園風 トリュフの香り
Chicken and vegetable salad from Kyoto

¥900

マグロのたたき ピペラード添え
Seared tuna

¥900

マリネサーモンと季節のフルーツ
琴引きの塩ぽんず風味
Marinated salmon and fruit

¥920 (+ ¥50)



マグロのたたき
ピペラード添え



マリネサーモンと季節のフルーツ
琴引きの塩ぽんず風味

※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もございます。予めご了承ください。

※メニューには特定原材料8品目と大豆・サケ・サバのアレルゲン表示を行っております。

※その他、特定原材料に準ずる20品目に関してはスタッフまでお気軽にお問い合わせください。

※ご希望に応じて食品成分表のお渡しも行っております。

※特定原材料8品目と大豆・サケ・サバの対応をご希望のお客様は事前にお申し出ください。

※お客様の安全を最優先とさせていただきますため、特定原材料8品目と大豆・サケ・サバ以外の対応はいたしかねます。(なお、一部アレルギー対応が出来ない商品もございます)

※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・手を介したアレルゲン物質の二次混入を否定できません。

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。

芽キャベツとベーコンのペペロンチーノ
Broccoli and bacon peperoncino

¥1,200

白菜とベーコンのクリームスパゲティ
Creamy spaghetti with Chinese cabbage and bacon

¥1,200

小エビと冬野菜のスパゲティ
Spaghetti with shrimp and winter vegetables

¥1,280

小柱と菜の花のクリームパスタ
Cream pasta with small trabeculae and rape blossoms

¥1,310

ベジタブルボロネーゼ
Vegetable bolognese

¥1,350 (+ ¥50)

サーモンとほうれん草の
柚子風味の和風スパゲティ
Spaghetti with salmon and spinach

¥1,380 (+ ¥50)



小エビと冬野菜のスパゲティ



カリフラワーとマッシュルームのピッツア

マルゲリータ
Margherita

¥1,300

トマトとオレガノのピッツア
Tomato and oregano pizza

¥1,360

カリフラワーとマッシュルームのピッツア
Cauliflower and mushroom pizza

¥1,380 (+ ¥50)

チキンと生姜の照り焼きピッツア
Chicken and ginger teriyaki pizza

¥1,400 (+ ¥100)

エビと菜の花のピッツア
Shrimp and rape blossom pizza

¥1,420 (+ ¥100)

タコとブラックオリーブのバジル風味ピッツア
Octopus and black olive basil pizza

¥1,420 (+ ¥100)

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。

白菜とベーコンの和風リゾット

Risotto with Chinese cabbage and bacon

¥1,380

芽キャベツとベーコンのトマトリゾット

Tomato risotto with Brussels sprouts and bacon

¥1,400 (+ ¥50)

小エビと冬野菜のリゾット

Risotto with shrimp and winter vegetable

¥1,420 (+ ¥100)

小柱と菜の花のサフランリゾット

Saffron risotto with trabeculae and rape blossoms

¥1,430 (+ ¥100)

金目鯛のポワレ

サフラン風味のクリームスープ仕立て

Poeler golden eye snapper

¥1,620 (+ ¥200)

日吉豚のロースト

オニオンとオレンジの2種のジャムを添えて

Roast Kyoto pig

¥1,620 (+ ¥200)

牛もも肉の低温ロティ

3種のニンジン

Low-temperature roasted beef round

¥2,100 (+ ¥500)



白菜とベーコンの和風リゾット



芽キャベツとベーコンのトマトリゾット



金目鯛のポワレ



牛もも肉の低温ロティ

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。

イチゴのムース シャルロット風

Strawberry mousse

¥880

ユズとホワイトチョコのムース

Yuzu and white chocolate mousse

¥960 (+ ¥100)



栗のガトーショコラ

Chestnut Gateau Chocolat

¥980 (+ ¥200)

イチゴパフェ

Strawberry parfait

¥1,200 (+ ¥400)



少しずつ、華やかに 京のふれんち御膳

冬季
限定



【hors d'oeuvre】※下記5種より日替わりで3種をご提供いたします

- ・奥丹波鶏と京都野菜の菜園風 トリュフの香り
- ・マグロのたたき ピペラード添え
- ・鰯と京こかぶのサラダ仕立て
- ・マリネサーモンと季節のフルーツ 琴引きの塩ぼんず風味
- ・本日のオードブル

【MENU】

- ・白味噌とサフランのスーパドポワソン
- ・宇治田原産「茶飯」お茶の佃煮を添えて
- ・京都打田の漬物
- ・ユズとホワイトチョコレートのムース
- ・木谷製茶場の棒焙じ茶

【MAIN】※下記4種より1種お選びください

- ・金目鯛のポワレ サフラン風味のクリームスープ仕立て
- ・日吉豚のロースト オニオンとオレンジの2種のジャムを添えて
- ・牛ももの低温ロティ 3種のニンジン (+¥400)

※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。

※メニューには特定原材料8品目と大豆・サケ・サバのアレルゲン表示を行っております。その他、特定原材料に準ずる20品目に関してはスタッフまでお気軽にお問い合わせください。

※ご希望に応じて食品成分表のお渡しもしております。

※特定原材料8品目と大豆・サケ・サバの対応をご希望のお客様は事前にお申し出ください。

※お客様の安全を最優先とさせていただきます。特定原材料8品目と大豆、サケ、サバ以外の対応はいたしかねます。(なお、一部アレルギー対応が出来ない商品もございます)

※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