



Riverside Moonlight Dinner

Tutu
Riverside Café

TAPAS

マグロのタルタル最中
 トリュフ香るふんわりポテトサラダ
 サーモンマリネとフルーツトマトのブルスケッタ
 自家製ローストビーフのブルスケッタ
 自家製ロースハムのブルスケッタ
 自家製お肉のテリーヌ
 黒煎り七味のリエット
 豆腐の西京味噌漬けの燻製
 鮮魚と季節野菜の南蛮漬け
 京鴨の生春巻き
 九条ネギと湯葉のスペインオムレット
 近江牛コロquette

PASTA & RISOTTO

近江牛のボロネーゼリガトーニ
 自家製サルシッチャと九条ネギのペンネ
 シラスと水菜のスパゲッティ ペペロンチーノ
 自家製ベーコンと丹波やまぶき卵のタリアテッレ カルボナーラ
 桜海老と湯葉のリゾット
 ゴルゴンゾーラとマッシュルームのリゾット

DESSERT

ローズマリーのパンナコッタ
 苺とフロマージュフレの蜂蜜掛け
 本日のアイスクリーム
 スタッフにお尋ねください

TAPAS

Tuna Tartare Monaka
 Fluffy Potato Salad with Truffle
 Bruschetta with Marinated Salmon and Fruit Tomato
 Bruschetta with House Roast Beef
 Bruschetta with House Ham
 House-made Meat Terrine
 Rillettes with Black Shichimi Pepper
 Smoked Tofu with Saikyo Miso
 Marinated Fish with Seasonal Vegetables
 Kyoto Duck Fresh Spring Rolls
 Spanish Omelette with Kujo Negi and Yuba
 Omi Beef Croquette

PASTA & RISOTTO

Rigatoni Bolognese with Omi Beef
 Penne with House-made Salsiccia and Kujo Negi
 Spaghetti Peperoncino with Whitebait and Mizuna
 Tagliatelle Carbonara
 with House-made Bacon and Tanba Yamabuki Egg
 Risotto with Sakura Shrimp and Yuba
 Risotto with Gorgonzola and Mushroom

DESSERT

Rosemary Panna Cotta
 Strawberry and Fromage Frais with Honey
 Today's Ice Cream
 - Ask Our Staff



スパークリングワイン
 サッポロ エビス
 CHABEER - 深蒸し茶IPA
 CHABEER - ほうじ茶スタウト
 CHABEER - かぶせ茶ホワイトエール
 京都みやこ蒸留所 - 京都ウイスキーハイボール
 季の美 ジントニック
 白ワイン
 赤ワイン

[Non-Alcoholic]

オピア ノンアルコールスパークリングワイン
 サンペレグリーノ - ブラッドオレンジ
 サンペレグリーノ - レモン
 サンペレグリーノ - キナ
 サンペレグリーノ - スパークリング
 コカコーラ
 ジンジャーエール
 季節の搾りたてフルーツジュース

Sparkling Wine
 Sapporo YEBISU
 CHABEER - Deep Steamed Green Tea IPA
 CHABEER - Roasted Tea Stout
 CHABEER - Shaded Tea White Ale
 Kyoto Miyako Distillery - The Kyoto Highball
 KI NO BI Gin Tonic
 White Wine
 Red Wine

[Non-Alcoholic]

Opia Non-Alcohol sparkling wine
 SANPLEGRINO - Aranciata rossa
 SANPLEGRINO - Limonata
 SANPLEGRINO - Chinotto
 SANPLEGRINO - Sparkling
 Coca-Cola
 Ginger Ale
 Freshly Squeezed Fruit Juice