

TAPAS

マグロのタルタル最中 中華風自家製ラー油ソース
 トリュフ香るふんわりポテトサラダ
 ビーツと季節のフルーツのブルスケッタ
 自家製ローストビーフのブルスケッタ
 抹茶ワッフル しらすのペペロンチーノ
 自家製お肉のテリーヌ
 ウフマヨネーズ ガーリックチポトレソース
 黒煎り七味のリエット
 鮮魚のフリット ソースロメスコ
 京鴨とフルーツの小さなサラダ
 季節のガスパチョ
 近江牛コロッケ

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
 鱧のアーリオ・オーリオ・エ・ペペロンチーノ 穂紫蘇の香り
 自家製ベーコンと丹波やまぶき卵のカルボナーラ タリアテッレ
 豆腐クリームの冷製パスタ 三輪そうめん
 ブルーチーズとマッシュルームのリゾット

DESSERT

季節のパナコッタ
 キャラメルとナッツのパルフェグラッセ
 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 in Monaka Wafer with House-made
 Chinese-style Chili Oil Sauce
 Fluffy Potato Salad with Truffle
 Bruschetta with Beetroot and Seasonal Fruit
 Bruschetta with House Roast Beef
 Matcha Waffle with Whitebait Aglio e Peperoncino
 House-made Meat Terrine
 Rillettes with Black Shichimi Pepper
 Oeuf Mayonnaise with Garlic Chipotle Sauce
 Fried Fresh Fish with Romesco Sauce
 Kyoto Duck and Seasonal Fruit Salad
 Seasonal Gazpacho
 Omi Beef Croquette

PASTA & RISOTTO

Rigatoni Bolognese with Omi Beef
 Penne with House-made Salsiccia and Kujo Negi
 Aglio, Olio e Peperoncino with Pike Conger and Shiso Blossoms
 Tagliatelle Carbonara
 with House-made Bacon and Tanba Yamabuki Egg
 Chilled Miwa Somen with Tofu Cream
 Risotto with Blue Cheese and Mushroom

DESSERT

Seasonal Panna Cotta
 Caramel & Nut Parfait Glacé
 Today's Ice Cream
 - Ask Our Staff

スパークリングワイン

Sparkling Wine

サッポロ エビス

Sapporo YEBISU

CHABEER - 深蒸し茶IPA

CHABEER - Deep Steamed Green Tea IPA

CHABEER - ほうじ茶スタウト

CHABEER - Roasted Tea Stout

CHABEER - かぶせ茶ホワイトエール

CHABEER - Shaded Tea White Ale

京都みやこ蒸留所 - 京都ウイスキーハイボール

Kyoto Miyako Distillery - The Kyoto Highball

季の美 ジントニック

KI NO BI Gin Tonic

白ワイン

White Wine

赤ワイン

Red Wine

[ノンアルコール]

[Non-Alcoholic]

オピア ノンアルコールスパークリングワイン

Opia Non-Alcohol sparkling wine

サンペレグリーノ - ブラッドオレンジ

SANPLEGRINO - Aranciata rossa

サンペレグリーノ - レモン

SANPLEGRINO - Limonata

サンペレグリーノ - キノット

SANPLEGRINO - Chinotto

サンペレグリーノ - スパークリング

SANPLEGRINO - Sparkling

コカコーラ

Coca-Cola

ジンジャーエール

Ginger Ale

季節の搾りたてフルーツジュース

Freshly Squeezed Fruit Juice