

すべて国産米を使用しています。
表示料金には税金・サービス料 (13%) が含まれます。
食物アレルギーがあるお客様はスタッフまでお申し付けください。

Appetizers

季節のスープ ¥800

内容はスタッフまでお問い合わせください

DT シーザーサラダ ラージ ¥1,800, スモール ¥950

ロメインレタス、ブロッコリー、パルメザン、ベーコン、クルトン
ポーチドエッグ、シーザードレッシング 丹波地鶏スライス追加 +¥450

京都ガーデンサラダ ¥950

ミックスサラダ、京野菜のグリル、京ドレッシング

Light Meals

丹波地鶏のクラブサンドウィッチ ¥2,200

丹波地鶏、ベーコン、玉子、レタス、トマト、ハーブフレンチフライ

ビーフバーガー ¥2,700

レタス、トマト、煮詰めたオニオンジャム、ハーブフレンチフライ
チーズ/ベーコン追加 各¥350
スイートポテトフライに変更 +¥400

キノコと豆腐バーガー ¥2,600

キノコと豆腐とお米のベジタリアンパティ、テリヤキソース
レタス、トマト、ハーブフレンチフライ
スイートポテトフライに変更 +¥400

Main

シェフ特製チャックアイステーキ 170g ¥3,600

塩麴に漬けた牛肩肉、グリル野菜とギリシャ風マッシュポテト
京の肉 100g にアップグレード +¥5,000

皮目をパリパリに焼いたタスマニアサーモン ¥3,000

ほうれん草のソテー、クスクス、トマト・夏洛ット・タイムのサルサ

季節のパスタ ¥1,800~

内容はスタッフまでお問い合わせください

Set Meals

京都産豚ロースの生姜焼き ¥2,300

玉ねぎソテー、千切りキャベツ
ご飯、丹波黒豆の味噌汁、京漬物付き キムチ追加 +¥200

丹波地鶏腿の照り焼き ¥2,300

水菜サラダ、ご飯、丹波黒豆の味噌汁、京漬物付き

サーモンの西京焼き ¥2,300

ほうれん草の胡麻和え、ご飯、丹波黒豆の味噌汁、京漬物付き

Dessert

ベイクドチーズケーキ ¥900

ブルーベリーコンポートと共に

宇治抹茶シフォンケーキ ¥1,300

抹茶ジェラート、粒あん、ホイップクリーム

OPEN フルーツプレート ¥1,300

季節のフルーツの盛り合わせ

ジェラートまたはシャーベット ¥600

チョコレート/バニラ/ストロベリー/黒ごま/カシス

Appetizers

Seasonal Soup ¥800
Please ask our staff for details

DT Caesar Salad Large ¥1,800, Side ¥950
Romain lettuce, broccoli, parmesan, bacon, croutons,
poached egg and Caesar Dressing
Add Tamba Chicken Slices +¥450

Kyoto Garden Salad ¥950
Mix of salad leaves, grilled Kyoto vegetables
and a seasonal Kyoto Dressing

Light Meals

Tamba Chicken Club Sandwich ¥2,200
Tamba chicken, bacon, egg, lettuce, tomatoes and herbed fries

Beef Burger ¥2,700
Lettuce, tomato, caramelized onion jam, signature sauce and herbed fries
Add cheese and/or bacon +¥350
Change to sweet potato wedge +¥400

Mushroom Tofu Burger ¥2,600
Vegetarian patty made from shiitake & maitake mushrooms, tofu and
rice, teriyaki sauce, lettuce, tomato and herbed fries
Change to sweet potato wedge +¥400

Main

Chef's Signature Chuck-Eye Steak ¥3,600
Shio Koji marinated with grilled Kyoto Vegetables and a light Scordalia
Upgrade to 100g Kyoto Beef Steak +¥5000

Pan-fried Crispy Tasmanian Salmon ¥3,000
Served on a bed of sautéed spinach, with citrus couscous
and a tomato, shallot and thyme salsa.

Seasonal Pasta ¥1,800~
Please ask our staff for details

Set Meals

Kyoto Ginger Pork ¥2,300
Kyoto Pork, caramelized onions, finely sliced cabbage.
Comes with Kyoto pickles, Tamba black bean miso soup and rice.
Add Kimchi +¥200

Teriyaki Tamba Chicken ¥2,300
With Mizuna Salad
Comes with Kyoto pickles, Tamba black bean miso soup and rice.

Kyoto White Miso Glazed Salmon ¥2,300
A local specialty, Saikyoyaki, served with sesame spinach.
Comes with Kyoto pickles, Tamba black bean miso soup and rice.

Dessert

Baked Cheesecake ¥900
Served with blueberry compote

Uji Matcha Chiffon Cake ¥1,300
Served with matcha gelato, anko and whipped cream

Seasonal Fruit Platter ¥1,300
An arrangement of seasonal fruits

Gelato or Sorbet ¥600
Chocolate / Vanilla / Strawberry / Black Sesame / Cassis