

## DINNER

17:30~22:00 (L.O. 21:30)

### SET MEAL

#### Kyoto Ginger Pork Donburi

¥2,400

京の都もち豚の生姜焼きどんぶり仕立て

Indulge in a bowl of tender Kyoto-raised pork,grilled to perfection and coated in ginger sauce.Served over rice, with miso soup prepared in Kyoto style,three types of local pickles, sautéed onions, and shredded cabbage

ふっくら焼き上げた京都産のもち豚を香り高い生姜焼きのタレで絡めてどんぶりに。

京都仕込みの田舎味噌汁、お漬物3種、千切りキャベツのサラダ付き。

+Add Kimchi + ¥200

キムチ追加 + ¥200

#### Grilled Miso Salmon Set Meal

¥2,400

鮭の西京焼き御膳

Indulge in this traditional Kyoto delicacy featuring salmon marinated in local white miso. Grilled to perfection and served with rice, miso soup prepared in Kyoto style, three types of local pickles, and Kyoto-style obanzai

京都の甘い白味噌に漬け込んだサーモンを焼いた伝統的な逸品。

ご飯、京都仕込みの田舎味噌汁、お漬物3種、 京のおばんざい付き。



#### Tamba Chicken Teriyaki Set Meal

¥2,400

丹波鶏ももの照り焼きチキン御膳

Savor the premium texture and flavor of local Tamba chicken, with a hint of sansho pepper.

Served with rice, miso soup prepared in Kyoto style, three types of local pickles, and a side of watercress salad

上質な肉質と歯ごたえのある丹波鶏に山椒風味を添えて。

ご飯、京都仕込みの田舎味噌汁、お漬物3種、 水菜サラダ付き。

#### Nama-fu and Fresh Yuba Set Meal

¥2,400

生麩の田楽と生湯葉のお造り御膳

Chef's recommended meal for vegetarians, featuring the delightful combination of tender steamed wheat gluten (nama-fu) with smooth yuba. Served with rice, a vegetarian miso soup, and three types of local pickles

もっちりとした生麩の田楽と、なめらかで繊細かつ大豆の上品な風味の生湯葉を合わせたベジタリアンの方にお勧めのお食事。

ご飯、昆布だしの精進白味噌汁、お漬物3種付き。

Prices inclusive of taxes and service charge  
Menu items are subject to change based on availability

表示価格は税金とサービス料を含みます。  
内容は仕入れ状況により変わる場合があります。

OPEN } Barista.  
Bar.  
Bistro.



DINNER

17:30~22:00 (L.O. 21:30)

APPETIZER

Seasonal Soup

¥850

季節のスープ

A seasonal soup made with fresh ingredients

旬の素材を使った季節のスープ。

Spring Salad

¥1,700

春 サラダ

Citrus and Saffron marinated Itoyori golden threadfin and Hamaguri clam escabeche on wakame salad and spring vegetables

柑橘とサフランマリネしたイトヨリ鯛とハマグリのエスカベッシュ

若布サラダ 春野菜添え

Kyoto Garden Salad

¥950

京都ガーデンサラダ

A salad inspired by the gardens of Kyoto, featuring a mix of salad greens adorned with carefully selected grilled Kyoto vegetables and seasonal fruits, garnished with edible flowers. Tossed with our homemade carrot dressing

ミックスグリーンに厳選した京都野菜のグリルと旬のフルーツをちりばめ、エディブルフラワーで飾ることで庭園をイメージしたサラダ。

自家製キャロットドレッシングで和えて。

MAIN

120g A3 Wagyu Rump Steak

¥4,000

国産和牛 120g ランプステーキ

On Spring green flower (Nanohana) and spring shitake mushroom polenta cake with miso jus

菜の花、春椎茸のポレンタケーキ 味噌ジュ添え

Panfried red snapper

¥4,000

真鯛のソテー

on bamboo shoots and spinach surrounded by a light white wine sauce with steamed rice

筍とほうれん草、白ワインソース 白御飯と共に

100g A4 Kyoto Wagyu Ribeye Steak

¥9,000

「京の肉」リブアイステーキ100g

On Spring green flower (Nanohana) and spring shitake mushroom polenta cake with miso jus

菜の花、春椎茸のポレンタケーキ 味噌ジュ添え



BURGERS

Basic smashed 170g Beef Burger

¥2,530

ベーシックスマッシュ170gビーフバーガー

Bun and Beef patty, lettuce, tomato, with karashi Japanese mustard mayonnaise,herb fries

アメリカンスタイルのバンズとパティ、レタス、トマト、からしまヨネーズ ハーブフレンチフライ付き。

Tofu and Mushroom Vegetarian Burger

¥2,500

豆腐とキノコのベジタリアンバーガー

A healthy burger featuring a patty made from Kyoto Tanba shimeji mushrooms, Kyoto tofu, and soy mince, topped with Japanese-style teriyaki sauce,herb fries

京丹波しめじ、京都豆腐、大豆ミンチを使用したパティを挟んだベジタリアンバーガー ハーブフレンチフライ付き。

Extra Toppings

エキストラトッピング

Bacon

ベーコン

+ ¥250

Cheddar Cheese

チェダーチーズ

+ ¥250

Fried Egg

目玉焼き

+ ¥250

PASTA

Chef's Pasta

¥2,500

シェフ特製本日のパスタ

Enjoy our chef's special daily pasta

経験を積んだシェフ特製の日替わりパスタ。

DESSERT

Fruit Platter

¥1,400

フルーツプレート

A selection of six or more fruits

6種類以上の厳選されたフルーツの盛り合わせ。

Uji Matcha Chiffon Cake with Matcha Gelato

¥1,000

宇治抹茶しふおんケーキ お濃茶ジェラート添え

Indulge in the delicate texture of chiffon cake sourced from a renowned Kyoto tea house, perfectly complemented by the bittersweet matcha,the sweet red bean paste, and the richness of whipped cream

老舗茶房から仕入れたふんわりとした触感のシフォンケーキと抹茶のほろ苦さ、トッピングのあんこの甘さとホイップクリームの濃厚さが絶妙な相性の一品。



Baked Cheesecake with Gelato

¥950

バイクドチーズケーキ セレクトジェラート添え

Choose between strawberry or vanilla gelato to accompany your cheesecake. Served with blueberry compote

苺またはバニラジェラートのどちらかお選びいただけます。

ブルーベリーコンポートと共に。



Gelato or Sorbet

¥600

ジェラートまたはシャーベット

Choose from chocolate, vanilla, strawberry gelato, or mango sorbet

チョコレート、バニラ、ストロベリージェラートまたはマンゴーシャーベットからどうぞ。

Upgrade to Extra Rich Uji Matcha Gelato + ¥200

特濃宇治抹茶ジェラートに変更 + ¥200



Sakura and Matcha Tiramisu

¥1,100

桜と抹茶のティラミス