



**OPEN** } Barista.  
Bar.  
Bistro.

# ALL - DAY

11:30~22:00 (L.O. 21:30)

## APPETIZER

### New Onion Soup

新玉ねぎのスープ 桜えび香味オイル  
with Sakura Ebi Flavoured Oil

¥850

### Soramame Flan

ソラマメのフラン  
with Sprout Salad, Grated Pecorino,  
and Balsamic Glaze

¥1,200

スプラウトサラダ、ペコリーノチーズ、バルサミコグレース添え

### Kyoto Garden Salad

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

¥950

## MAIN

### Pork Loin Steak (140g)

ポークロインステーキ (140g)  
Served with Grilled Asparagus, Nanohana, Kuro Shichimi  
Smashed Potatoes, and a Strawberry flavoured Jus, finished  
with Crushed Hazelnut

¥2,600

アスパラガス、菜の花、黒七味風味のスマッシュポテト、  
苺と味醂と赤ワインのジュ、ヘーゼルナッツ仕上げ

### Seared Sea Bream

真鯛のソテー  
with Spring Cabbage and Bamboo Shoot, Asari Clams,  
Saikyō Miso Cream, and Crisp Yuba, finished with Sakura Salt  
春キャベツと筍、浅利の西京味噌クリームブレゼ  
湯葉チップと桜の花の塩漬け仕立て

¥2,600

### 120g A3 Grilled Wagyu Sirloin

和牛サーロインのグリル 120g  
Served with Grilled Asparagus, Nanohana, Kuro Shichimi  
Smashed Potatoes, and a Strawberry flavoured Jus, finished  
with Crushed Hazelnut

¥4,600

アスパラガス、菜の花、黒七味風味のスマッシュポテト、  
苺と味醂と赤ワインのジュ、ヘーゼルナッツ仕上げ

### 100g A4 Grilled Kyoto Wagyu Sirloin

京都和牛サーロインのグリル100g  
Served with Grilled Asparagus, Nanohana, Kuro Shichimi  
Smashed Potatoes, and a Strawberry flavoured Jus, finished  
with Crushed Hazelnut

¥8,800

アスパラガス、菜の花、黒七味風味のスマッシュポテト、  
苺と味醂と赤ワインのジュ、ヘーゼルナッツ仕上げ



## PASTA

### Chef's Pasta

シェフ特製本日のパスタ  
経験を積んだシェフ特製の日替わりパスタ

¥2,500

# Basic Smashed 170g Beef Burger ¥ 3,500

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。

**Extra Patty 170g + ¥ 1,200**

追加パティ

**Extra Toppings + ¥250**

エキストラトッピング

Bacon ベーコン

Fried Egg 目玉焼き

Onion Jam オニオンジャム

Cheddar Cheese チェダーチーズ



# Tofu and Mushroom ¥ 2,800 Vegetarian Burger

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。

All prices are in Japanese YEN and include taxes and service charge

# ALL - DAY

11:30~22:00 (L.O. 21:30)

## 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**

宇治抹茶しふぉんケーキ 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

Loquat Custard Tart with Sakura Yoghurt Cream **¥950**

びわのカスタードタルト 桜ヨーグルトクリーム添え

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

## TEATIME OFFERING

14:30-17:30 (L.O. 17:00)

Australian Fluffy Scones **¥1,300**

オーストラリアンスコーン

Served with preserves, whipped cream, and a choice of tea: English Breakfast, Darjeeling, Earl Grey, Mango & Strawberry Ceylon or Chamomile

2種のジャムとホイップクリーム、ドリンク付き。

イングリッシュブレックファースト、ダーズリン、アールグレイ、

マンゴー&ストロベリーセイロン、またはカモミールからお選びください。



# ALL - DAY

11:30~22:00 (L.O. 21:30)

## SET MEAL

### Kyoto Ginger Pork Donburi

¥2,600

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

¥2,600

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

¥2,600

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

¥2,600

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。