



OPEN } Barista.
Bar.
Bistro.

ALL - DAY

11:30~16:00 (L.O.15:30) / 17:00~22:00 (L.O.21:30)

APPETIZER

Rich Pumpkin Soup ¥950

Accented with Exotic Cumin and Mild Kyoto Rice Vinegar

濃厚かぼちゃのポタージュ

エキゾチックなクミンの香りと千鳥酢のまろやかな余韻

Fresh Burrata & Kyoto Mizuna Salad ¥1,300

フレッシュブッラータと京水菜のサラダ

With Colorful Baby Tomatoes and Rich Balsamic Glaze

彩りベビートマトと濃厚バルサミコグレーズのアクセント

Kyoto Garden Salad ¥1,100

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

Grilled Kyoto Mochi Pork (140g) ¥2,850

京都もち豚のグリル しば漬け香るジャポネソース

Served with Shibazuke beef jus,

Grilled Seasonal Vegetables, Smooth Taro Purée

and Kujo Green Onion Oil

旬野菜のグリル添え 滑らかな里芋のピューレと九条ネギオイル

Pan-Seared Sea Bream ¥2,850

鯛のボワレ

With Turnip Pickle & Mild Vinegar salsa,

Served with Crispy Rice Crackers

すぐき漬けと千鳥酢の和風ラビゴットソース 香ばしい揚げ煎餅を添えて

120g A3 Japanese Wagyu Sirloin Steak ¥4,700

和牛A3サーロインステーキ しば漬け香るジャポネソース 120g

Served with Shibazuke beef jus,

Grilled Seasonal Vegetables, Smooth Taro Purée

and Kujo Green Onion Oil

旬野菜のグリル添え 滑らかな里芋のピューレと九条ネギオイル

100g A4 Kyoto Wagyu Sirloin ¥8,900

京都和牛A4サーロインステーキ しば漬け香るジャポネソース 100g

Served with Shibazuke beef jus,

Grilled Seasonal Vegetables, Smooth Taro Purée

and Kujo Green Onion Oil

旬野菜のグリル添え 滑らかな里芋のピューレと九条ネギオイル



PASTA

Chef's Pasta ¥2,600

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

Basic Smashed 170g Beef Burger ¥ 3650

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、からしマ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 ¥ 2,900 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

11:30~16:00 (L.O.15:30) / 17:00~22:00 (L.O.21:30)

DESSERT

Fruit Platter

¥1,500

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 ¥1,100

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

Rich Uji Matcha Terrine & Wafer Vanilla Ice Cream Monaka

¥1000

濃厚宇治抹茶のテリーヌとバニラアイス最中

Served with Sweet Red Bean Yogurt & Grape Compote

爽やかなあんこヨーグルトと葡萄のコンポートを添えて

Signature German-Style Cheesecake ¥1000

シグネチャー・ジャーマンスタイル チーズケーキ

A nostalgic German baked cheesecake prepared from the Chef's grandmother's recipe, complemented by blueberry sauce and vanilla ice cream

シェフの祖母から受け継いだレシピで焼き上げた、どこか懐かしいドイツ風ベイクドチーズケーキ。ブルーベリーソースと

バニラアイスクリームを添えて。



Gelato or Sorbet

¥650

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 + ¥250

特濃宇治抹茶ジェラートに変更 + ¥250

TEATIME OFFERING

14:30-16:00 (L.O. 15:30)

Australian Fluffy Scones

¥1,500

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

11:30~16:00 (L.O.15:30) / 17:00~22:00 (L.O.21:30)

SET MEAL

Kyoto Ginger Pork Donburi

¥2,700

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

¥2,700

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

¥2,700

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

¥2,700

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。