

Starters

Bottarga	¥2,800
Creamy potato with bottarga and crème fraiche ポットアルガ クリーミーポテト、クレームフレーシュ	
Parsley	¥2,400
Classic tabbouleh, a refreshing herbaceous salad with parsley and bulgur パセリのタブレ(さっぱりとしたハーブサラダ) パセリ、ブルグル	
Green beans	¥2,400
Tender green beans paired with roasted almond sauce サヤインゲン ローストアーモンドソース	
Fresh peas	¥2,400
Fresh peas with mint and Jamon Iberico フレッシュえんどう豆 ミント、ハモン・イベリコ	
Vegetables	¥2,800
Roasted seasonal Kyoto vegetable, smoked ricotta sauce, sumac 京都産季節野菜のロースト 燻製リコッタソース、スマック	
Romaine lettuce	¥2,800
Crisp Romaine lettuce with anchovies, smoked egg yolk sauce, capers, and crispy bread chips ロメインレタス アンチョビ、燻製卵黄ソース、ケッパー、クリスピーブレッドチップス	
Onion	¥2,800
Fondant with Parmigiano and black pepper 玉ねぎのフォンダン パルミジャーノ、黒コショウ	
Clam	¥3,200
Sautéed clams with soy sauce, garlic, fresh ginger, and lemon zest, served with arugula アサリの白ワイン蒸し 醤油ソース、ニンニク、生姜、レモンゼスト、ルッコラ	
Veal	¥4,400
Tender veal with tonnato sauce, crispy capers, confit onions, and caper powder 仔牛のスー・ヴィッド トンナートソース、クリスピーケッパー、オニオンコンフィ、ケッパーパウダー	

Prices inclusive of taxes and service charge. If you have any special dietary needs or food allergies, please let us know.
Please note that menus may be subject to change due to market availability.

表示料金には税金・サービス料が含まれます。メニュー内容は、仕入れ状況により変更の場合がございますのでご了承ください。
食物アレルギーなど、お食事に特別なご要望があるお客様はスタッフまでお申し付けください。

Pasta and Rice

Gnocchi

¥3,400

Soft gnocchi in roasted tomato sauce and creamy mozzarella

ニョッキ ローストトマトソース、クリーミーモッツアレラ

Orecchiette

¥3,800

Clam, spring vegetables, Bottarga

オレキエッテ アサリ、春野菜、ボツタルガ

Ravioli

¥4,900

Handmade ravioli filled with sea urchin and ricotta, dressed in a lemon-infused olive oil sauce

ウニトリコッタチーズの自家製ラビオリ レモン風味オリーブオイルソース

Risotto

¥3,800

Zucchini, asparagus, peas, burrata, candied lemon

リゾット ズッキーニ、アスパラガス、えんどう豆、ブルラータチーズ、レモンの砂糖漬け

Prices inclusive of taxes and service charge. If you have any special dietary needs or food allergies, please let us know.

Please note that menus may be subject to change due to market availability.

表示料金には税金・サービス料が含まれます。メニュー内容は、仕入れ状況により変更の場合がございますのでご了承ください。
食物アレルギーなど、お食事に特別なご要望があるお客様はスタッフまでお申し付けください。

Main

Mackerel

¥3,800

Grilled mackerel paired with a vibrant parsley green sauce and crisp radishes

鯖のグリル パセリソース、ラディッシュ

Red snapper

¥4,200

Raw red snapper served with almonds, green oil, a touch of garum

鯛 アーモンド、グリーンオイル、ガラム(魚醤)

Scallop

¥5,800

Pan-seared scallop with lemon gel, shredded lingotto caviar and herb emulsion

ホタテ貝 レモンジェル、キャビアリングット、ハーブエマルジョン

Duck

¥4,400

Kyogamo (duck), asparagus, cheese fonduta, duck jus

京鴨 アスパラガス、チーズフォンデュータ、鴨のジュ

Lamb

¥4,700

Oven-baked lamb chops with cabbage and anchovies

ラムチョップのオープン焼き、キャベツ、アンチョビ

Rump

¥8,400

120g grilled Omi beef, served with braised spinach, roasted baby tomatoes, and crispy sweet potato chips

近江牛のグリル120g ホウレンソウ、チェリートマトロースト、薩摩芋チップ

Prices inclusive of taxes and service charge. If you have any special dietary needs or food allergies, please let us know.

Please note that menus may be subject to change due to market availability.

表示料金には税金・サービス料が含まれます。メニュー内容は、仕入れ状況により変更の場合がございますのでご了承ください。食物アレルギーなど、お食事に特別なご要望があるお客様はスタッフまでお申し付けください。

Sharing

Whole chicken

¥9,300

Marinated in Kinobi Gin and rosemary, spinach, baby potato, roasted bell pepper sauce

季の美京都ドライジン、ローズマリーでマリネした丸鶏のローストチキン、ホウレンソウ、ベビーポテト、ローストパプリカのソース

Acqua pazza

¥8,000

Catch of the day, dried tomato, green beans, parsley

鮮魚のアクアパッツァ ドライトマト、グリーンビーンズ、パセリ

7 Seas

¥10,500

Lobster, clam, mussels, calamari, crab, shrimps, seasonal fish, baby tomato, fresh chili

セブンシーズ ロブスター、アサリ、ムール貝、イカ、カニ、エビ、季節の魚、チェリートマト、フレッシュチリ

Fiorentina

¥14,900

Italian Style Porterhouse in Cast Iron, baked with baby potato rosemary and garlic

フィオレンティーナ イタリアン風ポーターハウスステーキ ベビーポテト、ローズマリー、ガーリック

Prices inclusive of taxes and service charge. If you have any special dietary needs or food allergies, please let us know.

Please note that menus may be subject to change due to market availability.

表示料金には税金・サービス料が含まれます。メニュー内容は、仕入れ状況により変更の場合がございますのでご了承ください。食物アレルギーなど、お食事に特別なご要望があるお客様はスタッフまでお申し付けください。

Sweet temptations

Mango

¥2,800

Japanese mango, black sugar cream, crisp tuile and Tonka bean granité

国産マンゴー 黒糖クリーム、チュイール、トンカ豆のグラニテ

Lemon

¥2,400

Lemon mousse with citron confit and verbena gel

レモンムース シトロンコンフィ、バーベナジェル

Fruit Vacherin

¥2,600

Vanilla parfait with seasonal fruit sauce and crisp meringue

フルーツヴァッシュラン バニラパフェ 季節のフルーツソース、メレンゲ

Break the Ice

¥2,600

Berry chocolate, pomegranate espuma and jelly, almond biscuit

ベリーチョコレート ザクロのエスプーマ、ゼリー、アーモンドビスケット

Prices inclusive of taxes and service charge. If you have any special dietary needs or food allergies, please let us know.

Please note that menus may be subject to change due to market availability.

表示料金には税金・サービス料が含まれます。メニュー内容は、仕入れ状況により変更の場合がございますのでご了承ください。
食物アレルギーなど、お食事に特別なご要望があるお客様はスタッフまでお申し付けください。

Beverage

Beer	Yebisu Premium beer エビスプレミアムビール	¥1,800
	Asahi Dry Zero アサヒ ドライゼロ	¥1,500
Craft Beer	Kyoto Nishijinn Beer IPA Yuzu 330ml 西陣麦酒IPA 柚子無碍	¥1,700
Gin	Ki no Bi Kyoto Dry Gin 季の美 京都ドライジン	¥2,100
Japanese Whisky	Kyoto Whiskey Black belt 京都ウイスキー 黒帯	¥2,300
Sake	Tsukino-Katsura 月の桂 純米大吟醸 把和游	¥2,100
	Dassai 瀬祭 磨きその先へ 720	¥8,000
Umeshu	Yamazaki Plum Wine 山崎蒸溜所貯蔵梅酒 ウイスキーブレンド	¥1,600
Glass Wine	Moët & Chandon Moët Impérial モエ エ シャンドン モエ アンペリアル	¥2,800 / ¥16,500
	Ruinart Blanc de Blancs ルイナール ブランド ブラン	¥5,100 / ¥30,000
	Dom Perignon 2013 ドンペリニョン 2013	¥9,800 / ¥58,000
	Allegriani Soave 2023 アレグリーニ ソアヴェ 2023	¥1,800 / ¥9,500
	Sella&Mosca Montecoro Vermentino di Gallura Superiore D.O.C.G. 2023	¥2,000 / ¥11,000
	セッラ エ モスカ モンテオーロ ヴェルメンティーノ ディ ガッルーラ スペリオール 2023	
	Bodegas Protos Verdejo Reserva 2022	¥2,800 / ¥15,000
	ボデガス プロトス ヴェルデホ リゼルバ 2022	
	M De Minuty 2023	¥2,800 / ¥15,000
	エム ド ミュニティー 2023	
	Mazzei Fonterutoli Chanti Classico 2020	¥2,500 / ¥19,000
	マツェイ フォンテルートリ キャンティ クラシコ 2020	
	Numanthia Termes 2020	¥2,500 / ¥19,000
	ヌマンシア テルメス 2020	
	Planetes De Nin Garnatxa En Amphora 2019	¥2,800 / ¥21,000
プラネテス・デ・ニン・ガルナッチャ・エン・アンフォラ 2019		
3 Kinds of wine paring	¥4,500	
ワインペアリング3種		
4 Kinds of wine paring	¥6,000	
ワインペアリング4種		

Prices inclusive of taxes and service charge. Please note that menus may be subject to change due to market availability.

表示料金には税金・サービス料が含まれます。メニュー内容は、仕入れ状況により変更の場合がございますのでご了承ください。

Beverage

Nonalcohol Wine	MVSA Moussa 0.0% non-alcoholic sparkling wine glass	¥1,500
	ムッサ0.0%ノンアルコール・スパークリングワイン	
	Carl Jung Chardonnay カールユング シャルドネ	¥1,500
	Carl Jung Cabernet Sauvignon カールユング カベルネソーヴィニヨン	¥1,500
Soft Drink	Coca-cola コカ・コーラ	¥1,100
	Coca-cola Zero コカ・コーラ ゼロ	¥1,100
	Ginger ale ジンジャーエール	¥1,100
	Blu Italy Sicilian Lemon Soda ブルーイタリー シチリアレモンソーダ	¥1,500
	Blu Italy Blood Orange Soda ブルーイタリー ブラッドオレンジソーダ	¥1,500
	Junzosen Apple Juice 順造選 すりおろしりんご	¥1,500
	Junzosen 'Mikkabi' Mikan Juice 順造選 三ヶ日みかん	¥1,500
	Milk ミルク	¥800
Water	Fushimizu Still Water 伏水 ミネラルウォーター	¥1,800
	Fushimizu Sparkling Water 伏水 スパークリングウォーター	¥1,800

Prices inclusive of taxes and service charge. Please note that menus may be subject to change due to market availability.

表示料金には税金・サービス料が含まれます。メニュー内容は、仕入れ状況により変更の場合がございますのでご了承ください。