

Sharing is caring

Sharing makes you happy and eating together connects. With many small plates, guests can go on a culinary voyage of discovery. In keeping with the motto “mix and match”, different shapes and colors come together as design elements and bring together bread, focaccia, grissini, mezze, homemade chips for a colorful and informal presentation.

シェアリングは私たちを幸せにします。また食を共にすることでコネクションが生まれます。様々なお料理を少しずつお試し頂けることで、ゲストの皆さまを新しい食の発見の旅へご案内いたします。「ミックス&マッチ」をテーマに、様々な形や色の食べ物を組み合わせ、パン、フォカッチャ、グリッシーニ、メゼ(タパス)、自家製チップからなる色とりどりでカジュアルなシェアリングスタイルのお皿に仕上げました。

Sourdough bread, focaccia, grissini, Sicilian extra virgin olive oil

サワードウブレッド、フォカッチャ、グリッシーニ、シチリア産エキストラヴァージンオリーブオイル

Sharing mezze タパス

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

Muhammara, bell peppers, walnuts, pomegranate molasses

ムハンマラ、パプリカ、クルミ、ポメグラメイト モラセス(ザクロ糖蜜)

Sweet potato crisp, fresh cheese dip

薩摩芋チップ、フレッシュチーズディップ

Local chicken 丸鶏のロースト

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、ハウレンソウ、ベビーポテト、

ローストパプリカのソース

OR

Acqua pazza アクアパッツァ

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

本日の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

Crumble クランブル

Apple and berries crumble served with vanilla ice cream

リンゴとベリーのカランブル バニラアイスクリーム

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。

Gourmet Pizza グルメピザ

¥4,600 (minimum 2 people)

Sourdough bread, focaccia, grissini, Sicilian extra virgin olive oil

サワードウブレッド、フォカッチャ、グリッシーニ、シチリア産エキストラヴァージンオリーブオイル

Caprese カプレーゼ

Cold tomato soup, Stracciatella cheese, basil oil

トマト冷製スープ、ストラッチャテッラチーズ、バジルオイル

Salad サラダ

Mimosa salad, Balsamic dressing, Parmigiano Reggiano

ミモザサラダ バルサミコドレッシング、パルミジャーノ・レッジャーノ

Gourmet Pizza グルメピザ

Special of the week

週替わりスペシャルピザ

Crumble クランブル

Apple and berries crumble served with vanilla ice cream

リンゴとベリーのカランブル バニラアイスクリーム

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。

7 Seas (for 2) セブンシーズ(2名様向け)

¥7,700 for 2

Serving 7 different kind of ingredients touched from fire

セブン・エンバースの名前にちなみ、7種類の素材を使用し、その日のアレンジを添えた、シェフのお任せコースです。

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。

Seasonal Recommend 今季のおすすめ

¥4,200

Sourdough bread, focaccia, grissini, Sicilian extra virgin olive oil

サワードウブレッド、フォカッチャ、グリッシーニ、シチリア産エキストラヴァージンオリーブオイル

Choose one dish from below 下記より一品お選びいただけます。

Vegetable

Mimosa salad, Kyoto cage-free egg, Tamba Highland pork rilette, Balsamic dressing

ミモザサラダ 京都産平飼い卵、京丹波高原豚のリエット、バルサミコドレッシング

OR

Fish

Grilled Spanish mackerel carpaccio, butterbur tapenade sauce, spring vegetables

鯖のグリルカルパッチョ 落の臺タブナードソース、春野菜

Choose one dish from below 下記より一品お選びいただけます。

Pasta

Fettucine, Moliere mushroom, guanciale, lemon

フェットチーネ モリージュ茸、グアンチャーレ、レモン

OR

Pasta

Orecchiette, clam, spring vegetables, Bottarga

オレキエッテ アサリ、春野菜、ポツタルガ

OR

Meat

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

京鴨 アスバラガス、チーズフォンデュータ、鴨のジュ

OR

Fish

Acqua pazza, seasonal fish, Kyoto bamboo shoot, clam

季節の鮮魚のアクアパッツァ 京都産筍、ハマグリ

Dessert of the Day 本日のデザート

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。

Chef's Tasting Menu

Three-Course Tasting Menu 三品コース

¥7,800

Experience the best of our kitchen with a curated selection of seasonal dishes.

私たちのキッチンで厳選された最高の季節料理を、ワインのペアリングでお楽しみください。

Sourdough bread, focaccia, grissini, Sicilian extra virgin olive oil

サワードウブレッド、フォカッチャ、グリッシーニ、シチリア産エキストラヴァージンオリーブオイル

Welcome from the chef はじまりの一皿

Romaine lettuce

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

OR

Fresh peas

Fresh peas with mint and Jamon Iberico

フレッシュエンドウ豆 ミント、ハモン・イベリコ

Lamb

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

OR

Orecchiette

Clam, spring vegetables, Bottarga

オレキエッテ アサリ、春野菜、ポットルガ

Fruit Vacherin

Vanilla parfait with seasonal fruit sauce and crisp meringue

フルーツヴァンイラン パニラパフェ 季節のフルーツソース、メレンゲ

Petit Four

プティフル

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。

Chef's Tasting Menu

Five-Course Tasting Menu 五品コース

¥10,800

An exquisite journey through the finest offerings of our kitchen, featuring seasonal and locally sourced ingredients.

私たちのキッチンで最高の料理を通じて、季節の食材と地元の素材を使用した素晴らしい旅をご堪能ください。

Sourdough bread, focaccia, grissini, Sicilian extra virgin olive oil

サワードウブレッド、フォカッチャ、グリッシーニ、シチリア産エキストラヴァージンオリーブオイル

Welcome from the chef はじまりの一皿

Bottarga

Creamy potato with bottarga and crème fraiche

ボツタルガ クリーミーポテト、クレームフレーシュ

OR

Onion

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

Roman lettuce

Crisp Roman 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

Scallop

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

OR

Ravioli

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

Continued on the following page
続きは次のページ

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。

Chef's Tasting Menu

Five-Course Tasting Menu 五品コース

Duck

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

京鴨 アスパラガス、チーズフォンデュタ、鴨のジュ

OR

Red snapper

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)

Mango

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

Petit Four

ブティフル

Chef's Tasting Menu

“Omakase” Course Tasting Menu おまかせコース ¥15,000

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。

Starters

Bottarga	¥2,800
Creamy potato with bottarga and crème fraiche ポッターガ 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	
	スペリオレ 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。