

季節のおばんざい定食

Seasonal Obanzai Set Meal

¥2,300～

四季で変わる6種のおばんざい + 選べるメイン1品 + ドリンク

※セットドリンクは右側のページからお選びください



冬のおばんざい

- ・冬野菜の炊いたん
Winter Vegetables in Light Soy Broth
- ・九条ねぎの卵焼き
Japanese Omelet with Kujo Green Onion
- ・大根と柚子皮の甘酢和え
Daikon Radish & Yuzu Peel in Sweet Vinegar
- ・蓮根と鶏肉の梅仕立て
Chicken & Lotus Root in Plum Sauce
- ・壬生菜としめじの和え物
Mibuna Greens & Shimeji Mushrooms in Light Dressing
- ・すき焼き風ごぼう煮
Sukiyaki-Style Simmered Burdock

選べるメイン

Choice of Main



エビマヨ大葉風味 +¥50
Fried Shrimp with Shiso Mayo

ふりふりの海老フリットと野菜に大葉がアクセントの自家製マヨソースを絡めたやみつきになる一品。



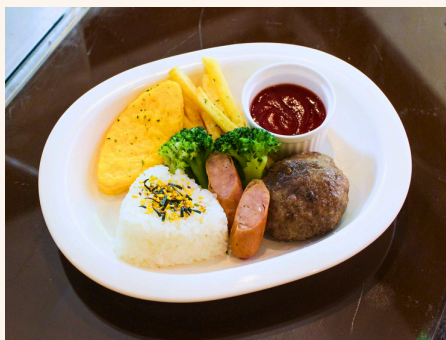
甘辛チキン
Sweet and Spicy Chicken

提供開始当初から大好評の甘辛ソースを絡めた衣はパリッと、中はジューシーな唐揚げです。



煮込みハンバーグ +¥150
Hamburger Steak in Rich Sauce

当店で手ごねしたジューシーなハンバーグを自家製デミグラスソースでじっくり煮込みました。



お子さまランチ

Kids Meal

ソフトドリンク付き。
メインは照り焼きソースハンバーグ
または唐揚げからお選びください。

※10歳以下のお子さま限定
For children 10 and under

¥850

Dessert Set

ランチとセットでデザートがお得に

- ・バスク風チーズケーキ ¥600
- ・カヌレ ¥350
- ・生麯アイス ¥500
(バニラ or 抹茶)



Dessert

すべてのデザートにドリンクが付きます



バスク風チーズケーキ

Basque Cheesecake

長年当店で人気No.1のスイーツです。クリームチーズをたっぷりと使用したしっとりなめらかな舌触りと濃厚さが自慢。粗塩付き。

¥1,300



カヌレ

Canele

外はパリッと、中はモチっとした大きなカヌレ。芳醇なラム酒の香りが口に広がります。

¥900



生麩アイス (バニラ or 抹茶)

Nama-fu Ice Cream

アツアツの揚げ生麩を添えた京都らしいスイーツ。きな粉と黒蜜がトッピングされています。

¥1,150

Set Drink

おばんざい定食とデザートをご注文のお客様は、以下からお好きなドリンクをおひとつお選びください

- | | | |
|---------------------------------|-------------------|----------------|
| ・ブレンドコーヒー Hot / Iced | ・ジンジャエール | +¥300 |
| ・紅茶 (アールグレイ or ルイボス) Hot / Iced | ・コーラ | ・ハートランドビール |
| ・グレープフルーツジュース | +¥100 | ・グラスワイン (白/ロゼ) |
| ・アップルジュース | ・カフェラテ Hot / Iced | ・期間限定ドリンク |



À la Cart



唐揚げ & ポテト
Karaage and French Fries

¥1,500



おばんざい 3 種盛り
Assorted Obanzai

¥850

- | | | |
|-------------------------|------|--------|
| ・ポテト | 250g | ¥850 |
| French Fries | 500g | ¥1,550 |
| ・サラダ | | ¥800 |
| Salad | | |
| ・ミックスナッツ | | ¥500 |
| Mixed Nuts | | |
| ・チーズのオイル漬け | | ¥500 |
| Oil-Marinated Cheese | | |
| ・プチトマトのピクルス | | ¥500 |
| Pickled Cherry Tomatoes | | |

Alcohol

Beer

- | | |
|------------------------------------|--------|
| ・ハートランド HEARTLAND Beer | ¥850 |
| ・一期一会 Ichigo Ichie (Crafted Beer) | ¥1,200 |
| 醸造所：京都醸造 | |
| 華やかであり爽やかでもある柑橘系
アロマとドライな飲み口が特徴 | |
| ・Asobi (Crafted Beer) | ¥1,000 |
| 醸造所：かけはしブルーイング | |
| ふわっと広がる柑橘のような香りに
ほのかな青々しさと優しい甘み | |

Sake

- | | |
|--------------------------------------|--------|
| ・蒼空 Sookuu | ¥1,400 |
| 醸造所：藤岡酒造（京都・伏見） | |
| 米の旨みをしっかり感じるも後口の軽い
とても綺麗な味わい | |
| ・澤屋まつもと守破離 Shuhari | ¥1,000 |
| 醸造所：松本酒造（京都・伏見） | |
| 爽やかな柑橘系の香りと後口のきれいな
酸が心地よく、シャープな印象 | |

Cocktail

- | | |
|------------------------|------|
| ・ジントニック Gin and Tonic | ¥800 |
| ・コークハイ Whisky and Coke | ¥800 |

Whisky

- | | |
|--------------------------|--------|
| ・白州 Hakushu | ¥2,000 |
| ・余市 Yoichi | ¥1,800 |
| ・ザ グレンリベット The Glenlivet | ¥850 |
| ・ラフロイグ Laphroaig | ¥950 |
| ・ジャックダニエル Jack Daniel's | ¥850 |

Wine

- | | |
|---|------|
| ・グラスワイン Glass of Wine | ¥950 |
| 京都ワイナリー 四条河原町醸造 | |
| 添加物を抑え、環境や Well-being に配慮した
自然派ジャパニーズワイン | |
| ・ボトルワイン Bottle of Wine | |
| ラインナップはモバイルオーダー画面からご確認
ください | |



Drinks

Coffee



京都・西陣の老舗珈琲焙煎所「自家焙煎珈琲ガロ」で焙煎された、高品質な豆のみを使用したこだわりの当店オリジナルブレンド豆を2種類使用しています。

1st Blend 四季の流れ

程よい苦味と共に豆が持つフルーティーな香りもふんわりと感じられる味わい。

2nd Blend 四季の恵み

芳ばしい香りが特徴的で、コク深くしっかりとしたビターさが楽しめる味わい。

- | | | | |
|---|------|--|------|
| ・サイフォンコーヒー
Siphon Coffee | ¥750 | ・コーヒー（ホット/アイス）
Coffee (Hot/Iced) | ¥550 |
| 蒸気圧を利用して丁寧に人の手で抽出します。まろやかな口当たりで、豊かな香りと深いコクを存分に引き出す抽出方法です。 | | ※マシンで抽出したコーヒーです | |
| 豆は2種類のオリジナルブレンドからお選びください。 | | ・アメリカン（ホット）
American Coffee (Hot) | ¥550 |
| ① 四季の流れ | | ・カフェラテ（ホット/アイス）
Cafe Latte (Hot/Iced) | ¥750 |
| ② 四季の恵み | | ・エスプレッソ
Espresso | ¥650 |

Tea

Soft Drinks

- | | | | |
|---|------|-------------------------------------|------|
| ・紅茶各種
Flavored Tea | ¥850 | ・アップルジュース
Apple Juice | ¥550 |
| 紅茶ブランド・ムレスナティーのフレーバーティー数種からお選びいただけます。種類は別途POPをご覧ください。 | | ・グレープフルーツジュース
Grape Fruits Juice | ¥550 |
| ※ティーポットでの提供
※ルイボスティーはムレスナティーの茶葉ではございません | | ・ジンジャエール
Ginger Ale | ¥550 |
| ・アイ스티ー
Iced Tea | ¥550 | ・コカコーラ
Coke | ¥550 |
| — アールグレイ | | ・抹茶ラテ Hot/Iced
Matcha Latte | ¥800 |
| — ルイボス | | | |
| — 本日のおまかせフレーバーティー | | | |

