

京のおばんざいらんち（ドリンク付き）

¥1,900



- ・甘辛チキン
- ・夏野菜の揚げ浸し
- ・だし巻きのとろ湯葉がけ
- ・穴子と胡瓜の酢の物

サラダのドレッシングはかけた状態のご提供となります



ケーキサレ（スープ・ドリンク付き） ¥1,650

かぼちゃやキノコ、ベーコンなどがゴロっと入った塩味のあるパウンドケーキ。
ちょっと小腹が空いた時にちょうどいいボリュームです。

サラダのドレッシングはかけた状態のご提供となります

..... お好きなセットドリンクを以下からお選びください

コーヒー

ブレンドコーヒー（ホット/アイス）
アメリカンコーヒー
+¥100
カフェラテ（ホット/アイス）

ソフトドリンク

ジンジャエール
グレープフルーツジュース
アップルジュース
コーラ

期間限定 +¥300

クリームレモネード

紅茶

アールグレイ（ホット/アイス）
ルイボス（ホット/アイス）
本日のおまかせフレーバーティー
（アイスのみ）

アルコール +¥300

グラスワイン
ハートランドビール



京都ワイナリー

のワインと一緒にどうぞ！

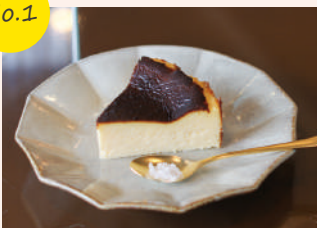
京都市内初のワイン醸造所。
ぶどう本来のフレッシュさがダイレクトに伝わる自然派ワインが特徴です！

モバイルオーダーで、ご提供のタイミングも選択していただけます。

ランチスイーツ

ランチをご注文でスイーツがお得に！

No.1



バスク風チーズケーキ
¥700

カヌレ ¥350
生麩アイス ¥600

A LA CARTE



アヒージョ

彩り豊かな野菜をたっぷりと使用したアヒージョ。
ガーリックの風味が食欲をそそる一品。
バゲット付き。

¥1,500

※イメージ



おまかせおばんざい 3 種盛り

本日のおばんざいは
スタッフまでお尋ねください。

¥850



フライドポテト & からあげ

¥1,500



フライドポテト

250g ¥700

500g ¥1,300



サラダ

¥800



プチトマトのピクルス

¥500



チーズのオイル漬け

¥500



キャロットラペ

¥500



ミックスナッツ

¥500

DESSERT

全てのデザートにドリンクが付きます

右のページからセットドリンクをお選びください

スイーツに使用しているフルーツは時期によって変わります。
詳細はモバイルオーダー画面をご確認ください。



バスク風チーズケーキ

粉をほとんど使わない代わりにクリームチーズをたっぷりと使用しています。しっとりなめらかな舌触りで、ずっしりとした食べ応えのある濃厚チーズケーキです。粗塩をつけるとさらに甘みが増します。

¥1,300



カヌレ

外はカリッ！中はモチッ！としたフランス生まれの焼き菓子で、バニラとラムの香りが口いっぱいに広がります。一つでも満足感のある大きさです。

¥900



【金土日限定】プリン

むっちりとした食感と舌触りのよいなめらかさが特徴。フルーツの酸味が濃厚なプリンの甘みを引き立てます。
※1日数量限定

¥1,400



4種のスイーツプレート

バニラを添えたクレープ、抹茶と黒豆のパウンドケーキ、チョコレートスフレ、フルーツカタラーナがワンプレートになった贅沢なスイーツセットです。

¥1,850



生麩アイス

揚げたもちもち生麩と冷たいアイスの相性抜群なスイーツです。アイスの味は抹茶かバニラをお選びいただけます。

¥1,150

SET DRINK

お好きなセットドリンクを以下からお選びください

コーヒー

ブレンドコーヒー(ホット/アイス)
アメリカンコーヒー
カフェラテ(ホット/アイス) + ¥100

ソフトドリンク

ジンジャエール
グレープフルーツジュース
アップルジュース
コーラ

紅茶

アールグレイ(ホット/アイス)
ルイボス(ホット/アイス)
本日のおまかせフレーバーティー(アイスのみ)

アルコール + ¥300

グラスワイン
ハートランドビール



京都ワイナリー

のワインと一緒にどうぞ!

京都市内初のワイン醸造所。
ぶどう本来のフレッシュさがダイレクトに伝わる自然派ワインが特徴です!

期間限定 + ¥300

クリームレモネード



オススメ

サイフォン式コーヒー ￥750

蒸気圧を利用して抽出するサイフォン式コーヒーは、豊かな香りと深いコクを存分に引き出します。ドリップ式よりもコーヒーオイルが多く含まれ、まろやかな口当たりになるのが特徴です。

香りが自慢の当店オリジナルブレンドをサイフォンでじっくり丁寧に抽出し、特別な一杯をご提供します。



2種類の当店オリジナルブレンドから

豆を1種類お選びください

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。

酸味	●	○	○	○	○
苦味	●	●	●	●	○
コク	●	●	●	○	○
香り	●	●	●	●	○

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。

酸味	●	○	○	○	○
苦味	●	●	●	●	●
コク	●	●	●	●	○
香り	●	●	●	○	○

COFFEE

🕒 四季の流れ

ブレンドコーヒー（ホット / アイス） コーヒーメーカーを使ったドリップです	¥550
アメリカンコーヒー	¥550

🕒 四季の恵み

エスプレッソ	¥650
カフェラテ（ホット / アイス）	¥750

TEA

HOT

全てポットでのご提供です

フレーバーティー	ALL	¥850
紅茶ブランド・ムレスナティーの茶葉を使用 種類につきましては別途POPをご覧ください		

ルイボスティー	¥850
ノンカフェイン。渋みはほとんどなくほのかな甘味を感じる爽やかな味わいです。 ※ムレスナティーの茶葉ではありません	

ICE

アイスティー	¥550
・アールグレイ ・本日のおまかせフレーバーティー ・ルイボスティー ※ルイボスティーはムレスナティーの茶葉ではありません	

SOFT DRINK

グレープフルーツ	¥500	ジンジャーエール	¥500
アップルジュース	¥500	コーラ	¥500
抹茶ラテ（ホット / アイス）	¥800		

BEER

CRAFT BEER



京都醸造を代表する定番セゾン

一期一会

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の一期一会はあらゆるスタイルの食事に合わせることを想定している。

¥1,200

京都醸造

「ベルギー&アメリカ」スタイルのビールに特化した醸造所として、ベルギースタイルの伝統にアメリカスタイルの息吹を加えて新たな解釈をほどこしたオリジナルのクラフトビールを提供。



丁寧な手摘みと真空冷凍によるみずみずしさ

ASOBI

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。口に含むと優しい甘さが広がり、喉を通るとスッキリと。

¥1,000

かけはしブルーイング

"与謝野町の地域資源を活かした事業で地方創生につなげたい"という想いから与謝野ホップに着目。採れたてのみずみずしさにこだわり、丁寧に手摘みされたホップをなるべく早く真空冷凍することによる「鮮度の高さ」が特徴。

POPULAR BEER

ハートランド（瓶）

¥850

WHISKEY

ソーダ割は下記の価格に+100円となります



白州

¥2,000

森の若葉のようにみずみずしくフレッシュな香り、爽やかで軽快なキレのよい味わい。

余市

¥1,800

山崎

¥2,200

ザ・グリーンリベット

¥850

ラ・フロイグ

¥950

SAKE



蒼空 京都・伏見 藤岡酒造

¥1,400

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。



守破離 京都・伏見 松本酒造

¥1,000

爽やかな柑橘系の香りと後口のきれいな酸が心地よく、フレッシュでシャープな印象。

COCKTAIL

ジントニック

¥800

WINE

グラスワイン

¥950

京都ワイナリー 四条河原町醸造

京都ワイナリー 四条河原町醸造

「飲む人のそばで、作り手が見える形でワインをつくる」
京都高島屋のワイン食堂に併設された京都市内初のアーバンワイナリー。生活者の近くで醸造することでフードマイレージや添加物を抑え、環境やWell-beingに配慮した自然派ワイン造りがされている。

ボトルワインもございます。

詳細はモバイルオーダーの画面をご覧ください。