



TAPAS

[COLD]

- フロマージュド テート ~豚肉の煮凝りテリーヌ~ 990
- キャロット ラペ ~人参のサラダ・オレンジ風味~ 890
- シャルキュトリ盛り合わせ 1,390
- 魚のカルパチョ ~実山椒風味~ 1,580
- 牛タンのカルパチョ ~粒マスタードソース~ 1,440
- 原木ハモンイベリコとドライイチジク 1,840
- タコとオリーブのトマト煮込み 1,190
- カボナータ ~野菜のトマト煮込み~ 1,080
- ピクルス 740
- 本日のくさ~いチーズ 1,500
- 本日のくさくないチーズ 1,500

[HOT]

- シェフのこだわりフライドポテト 890
~お好みのシーズニングで~
- 海老とマッシュルームのアヒージョ 1,390
- まるごとカマンベールチーズのアヒージョ 1,440
- スパイシーフライドチキン 990
- ムール貝の白ワイン蒸し 1,190
- 河豚のセモリナ粉フリット 1,540
- 砂肝と茸のソテー 990
- 季節の温野菜 ~アンチョビ風味のニンニクティップ~ ... 1,990

SIDE MENU

- ナポリの揚げパン 400
- 自家製フォカッチャ 400
- バケット 400

SHARE MENU

シェアスタイルでお楽しみください

1名 5,390 <2名様より>
L.O. 9:00 p.m.

アンティパストミスト
~前菜の盛り合わせ~

本日の魚料理

三種のグリル BYOSスタイル
牛サーロイン・京都ばーく・骨付き仔羊
~三種のソースとともに~

スパゲッティ ペスカトーレ

KIHARUバスク風チーズケーキ

DINNER & BAR

6:00 p.m. - 11:00 p.m. (L.O. 10:30 p.m.)

すべての価格は日本円です。
料金にはサービス料と消費税が含まれます。



SALADA BOWLS & SOUP

- ローストビーフのシーザーサラダ 1,790
- 25品目のグリーンサラダ 1,690
- 本日のスープ 690

GRILLS

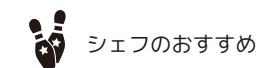
- USサーロイングリル<300g>赤ワインソース 3,590
- US T ボーングリル<1,000g>季節野菜グリル添え 12,000
- 京都ばーくのグリル<250g>刻み野菜ソース 2,790
- 仔羊のグリル<250g>ブラックオリーブソース 3,510
- 白身魚のグリル<100g>と季節野菜 2,940
~バジルとバルサミコソース~
- 京都の木綿豆腐と茸と野菜 2,220
~西京味噌ソース~

SHIME

- 本日のパスタ 1,490
- ピスタチオとゴルゴンゾーラクリーム タリアテッレ 1,810
- 渡り蟹のトマトクリーム リングイネ 1,490
- じゃがいもと生ハムの大葉ジェノベーゼ スパゲッティ 1,340
- フォアグラとトリュフのリゾット 1,590
- フランス産ポルチーニのリゾット 1,890

DESSERTS

- KIHARUバスク風チーズケーキ 980
- ガトーショコラ 890
- エスプレッソのクレームブリュレ 890
- アイスクリームの盛り合わせ 980
- イチゴのパバロア 980



シェフのおすすめ



ベジタリアンメニュー

食材等の都合により変更になる場合があります。
食物アレルギーをお持ちのお客さまは予め申し出ください。
当店のお米は国産米を使用しています。