

DINNER & BAR



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

All prices are in Japanese yen and inclusive of consumption tax and service charge.
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。

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・京都ぼーく・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

SHARE MENU

5,390 Per Person
Minimum 2 Person / L.O. 9:00 p.m.

Antipasto Misto
Today's Fish
"BYOS Style"
Sirloin Steak, KYOTO Pork, Lamb Chop with 3 Kinds of Sauce
Spaghetti Pescatore
KIHARU's Cheesecake, Basque Style

★ STARTERS ★

- フロマージュ ド テート ~豚肉の煮凝りテリーヌ~ 990
- シャルキュトリ盛り合わせ 1,390
- 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
- 海老とマッシュルームのアヒージョ 1,390
- ムール貝の白ワイン蒸し 1,190
- スパイシーフライドチキン 990
- 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~
- 季節の温野菜 ~アンチョビ風味のニンニクディップ~ 1,990
- 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
- 自家製フォカッチャ 400
- バケット 400

★ 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
- 京都ぼーくのグリル(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 ★

- 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

★ 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

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。

★ STARTERS ★

- Fromage de Tête - Pig's Head Terrine 990
- Seleion of Cured Meats 1,390
- Beef Tongue Carpaccio with Whole-grain Mustard Sauce 1,440
- Hand Cut Jamón Ibérico and Dried Figs 1,840
- Stewed Octopus Sicilian Style 1,190
- Gambas al Ajillo - Spanish Garlic Shrimps & Mushrooms 1,390
- Steamed Mussels in White Wine 1,190
- Spicy Fried Chicken 990
- Seasoned Deep-Fried Potato Wedges 890
- Steamed Seasonal Vegetables with Garlic and Anchovy Dip 1,990
- Homemade Roasted Beef Salad 1,790
- KIHARU Signature Salad 1,690
- KIHARU's Focaccia 400
- Baguette 400

★ GRILLS ★

- US Beef Sirloin Steak with Red Wine Sauce 300g / 10.6oz 3,590
- US Beef T-Bone Steak 12,000
with Grilled Seasonal Vegetables 1,000g / 35.3oz
- KYOTO Pork with Ravigote Sauce 250g / 8.8oz 2,790
- Lamb Chop with Tapenade Sauce 250g / 8.8oz 3,510
- White Fish Fillet with Basil and Balsamic Sauce 2,940
- KYOTO Firm Tofu 2,220
with Saikyo Miso Sauce Served with Grilled Mushroom & Vegetables

★ SHIME ★

- Tagliatelle Pasta 1,810
with Pistachio & Gorgonzola Cheese Sauce
- Linguine Pasta 1,490
with Softshell Crab in Tomato Cream Sauce
- Spaghetti 1,340
with Poteto, Cured Ham, and Japanese Basil Genovese Sauce
- Creamy Risotto and Black Truffles with Pan-fried Foie gras 1,590

★ DESSERTS ★

- KIHARU's Cheesecake, Basque Style 980
- Gâteau au Chocolat 890
- Espresso Crème Brûlée 890
- Today's Assorted Ice Cream 980

Chef's Recommendations Vegetarian Menu

The menu may change without prior notice.
Please notify us in advance if you have any allergies.
We use locally prouced rice.