



KIHARU BRASSERIE

DINNER



## COLD APPETIZER

KI HARU風にんじんしりしりサラダ	700
プロヴァンス風野菜のトマト煮込み	800
ハモンセラノとフルーツ	1,000
KI HARUのローストビーフサラダ	1,000
京都産鶏もも肉のハム グリーンペッパー風味	1,100
春野菜の盛り合わせ 焼きねぎディップ	1,200
サーモントラウトのコンフィ うめマヨネーズ添え	1,200

## PASTA & RISOTTO

シェフの気まぐれパスタ	1,500
トリュフのカルボナーラ	1,500
桜海老とたまねぎのアーリオ オーリオ	1,500
苺のリゾット	1,600
そらまめのリゾット	1,600
じゃがいもとベーコンの春菊ジェノベーゼ	1,600
紋甲イカとたけのこのイカスミスパゲッティ	1,700

お米は国産米を使用しています。

## DESSERT

桜のヴァシュラン〜桜とジャスミン〜	800
苺のラミントン〜苺とココナッツ〜	900
苺のパンナコッタ	900

## HOT APPETIZER

フライドポテト 自家製アンチョビディップ	600
鯖とチーズの春巻きサモサ	800
ハムとチーズのスキレットオムレツ	900
スペイン風トリッパとひよこ豆の煮込み	1,000
自家製厚切りベーコンのグリル	1,000
京鴨と豚足のクレピネット包み焼き	1,200

## MAIN

京都ぼーくのコンフィ 西京みそと柑橘のソース	2,400
牛ホホ肉と春野菜のスープ仕立て	2,400
京都産鶏もも肉の赤ワイン煮込み	2,600
アクアパッツァ	2,700
サーロイングリルステーキ 大葉バター添え	2,900

バスク風チーズケーキ	900
苺とピスタチオのエクレア	1,000
木苺と薔薇とライチのパフェ	1,100

料金はサービス料と消費税を含む日本円です。食材等の都合により変更になる場合があります。