

A la carte



Appetizer

Tomato Red Onion Dressing JPY 1,500
トマトと赤玉葱のヴィネグレット

Ceaser Salad JPY 1,900
シーザーサラダ

Grilled Porkloinham Lettuce JPY 1,900
グリルロースハムとサラダ菜

Burrata Seasonal fruits JPY 2,000
ブッラータと季節果実

Vegetable Crudeite Miso, Shichimi JPY 1,500
野菜のクリュディテ 味噌と七味のディップ

Smoked Salmon Beets JPY 2,200
赤蕪マリネスモークサーモン

Sea food Tabule JPY 2,000
魚介のタブーレ

Australian Cold Beef JPY 2,200
オーストラリア産牛
ローストビーフコールドカット50g

Crispy Green Salad JPY 1,500
クリスピーグリーンサラダ

Soup

Onion Gratine Soup JPY 1,100
オニオングラタン

Beef Soup Mushroom JPY 1,100
茸のビーフスープ

Soy Milk Pumpkin Soup JPY 900
南瓜の豆乳スープ



A la carte

Specialty

54th Hamburger JPY 4,200
54th ハンバーガー

Sukiyaki Don TEISHOKU JPY 4,900
和牛すき焼き丼

Todays Pasta JPY 2,500
本日のパスタ

Grilled Sea Food

Clam JPY 1,200
焼き蛤 1p

Candy Salmon JPY 1,900
キャンディーサーモン 100g

Shrimp JPY 1,900
有頭赤海老 2piece

Grilled Meat

Steak Hache JPY 2,700
ステーキアッシェ 120g

Australian Beef Sirloin JPY 3,100
オーストラリア産牛サーロイン 120g

Australian Beef Skirt JPY 2,000
オーストラリア産バベット 120g

Chicken Bonein Legs JPY 2,200
国産鶏骨付き腿肉 200g

Chicken Brest JPY 1,500
国産鶏胸肉 120g

Smoked Pork Showlder JPY 1,600
燻製豚肩ロース 120g

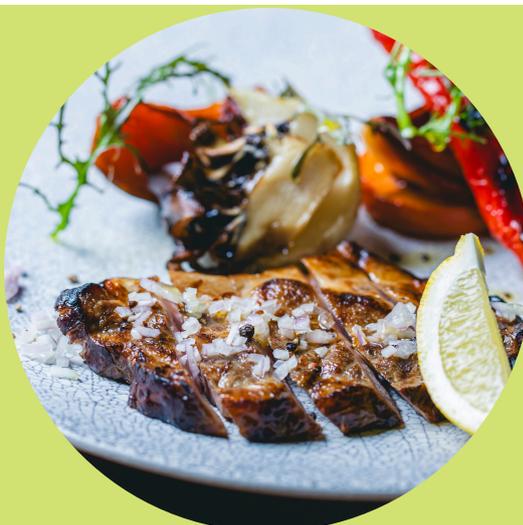
Australian lamb Showlder JPY 2,200
オーストラリア産ラム肩ロース 120g

Flankfurt Sausage JPY 1,500
フランクフルトソーセージ 2本

Bacon JPY 1,500
厚切りベーコン 120g

Cow Bonein Tail JPY 2,200
国産牛テール 200g

Assoted Meat Plate JPY 4,000
ミートプレート (盛り合わせ)



アレルギーをお持ちの際は、ご連絡なくお申し付けください。
表記料金には消費税と13%のサービス料が含まれております。
料金は変更となる場合がございます。
メニューは仕入れ状況等により、料理内容・提供時間が変更となる場合がございます。ご了承ください。

Please inform our staff if you have any special Dietary requirement.
All price are in Japanese yen , including consumption tax & service charge.
Prices are subject to change.
All menu items are subject to change according to seasonality and availability.



A la carte

Side Dish

Pickles ピクルス	JPY 900
Sauerkraut サワークラウト	JPY 900
Grilled Vegetables グリルベジタブル	JPY 1,100
Cauliflower Steak Bagna Cauda カリフラワーステーキ パーニャカウダー	JPY 1,600
Anchovy Butter Toast アンチョビ発酵バタートースト	JPY 700
Todays Curry Sauce 本日のカレーソース	JPY 1,200

Starch

Mashed Potatoes マッシュドポテト	JPY 1,000
French Fried Potato フレンチフライ	JPY 1,000
Grilled Rice Ball 1p 焼きおにぎり1個	JPY 400
Steamed Rice ライス	JPY 400

Sweets

Seasonal Fruits Jelly 季節のフルーツジュレ ブラックラテ	JPY 900
SUMI Ice Cream 極黒アイスクリーム	JPY 900
Burnt Basque Cheesecake バスクチーズケーキ	JPY 900
Sherbet シャーベット	JPY 600
Pistachio Cake ピスタチオケーキ	JPY 1,000



アレルギー等お持ちの際は、ご連絡なくお申し付けください。
表記料金には消費税と13%のサービス料が含まれております。
料金は変更となる場合がございます。
メニューは仕入れ状況等により、料理内容・提供時間が変更となる場合がございます。ご了承ください。

Please inform our staff if you have any special Dietary requirement.
All price are in Japanese yen , including consumption tax & service charge.
Prices are subject to change.
All menu items are subject to change according to seasonality and availability.



Lunch menu



【5-6月】 May & June

Wellbeing buffet

Adult 大人 JPY 3,900

Kids (Age 7-12) 7-12歳 JPY 2,000

Age under 7 6歳以下 Free food on the buffet table.
ビュッフェ台のお料理のみ無料

Choice of 8 main dishes in total.
Enjoy a wellbeing themed lunch buffet
using Kyoto ingredients.

“ビストロ”をテーマに選べるメインは、
「つぶ貝とエスカルゴバターのパスタ」など計8種類！
前菜・サラダ・スイーツはビュッフェスタイルで。
ウェルビーイングを感じるメニューも豊富にご用意

【Choice of Main Dish】

- Pancake with scallops and green asparagus
- Cauliflower Steak with Tapenade Sauce
- Pasta with mussels and escargot butter
- New Zealand Lamb Shoulder with White Beans in Tomato Sauce etc.

Buffet style for appetizers, salads and sweets

【選べるメインディッシュ】

- 帆立とグリーンアスパラガスのパンケーキ
- カリフラワーステーキ タパナードソース
- つぶ貝とエスカルゴバターのパスタ
- ニュージーランド産ラムショルダーと白インゲン豆のトマト煮込み など

前菜・サラダ・スイーツはビュッフェスタイルでお楽しみください。



Dinner menu



Chef's Dinner

JPY 8,000

Crispy Burnt Rice with Maitake Mushrooms,
Sea Urchin, Seaweed, Parmesan Cheese,
Japanese Citrus

お米と黒舞茸のおこげ

生雲丹 海苔 パルメザンチーズ すだち

Smoked Duck Salad with Fig, Blue Cheese

近江鴨スモーク 無花果とブルーチーズのサラダ

Steamed Canadian Mussels with White Wine,
Celery and Yogurt Sauce

カナダ産 ムール貝の白ワイン蒸し

セロリとヨーグルトのソース

Japanese Beef Steak haché , Escargot Butter,
Allumette Potatoes

国産牛 腿肉のステーキアッシェ

エスカルゴバター アリュメットポテト

Declinaison with Lemon and Mango

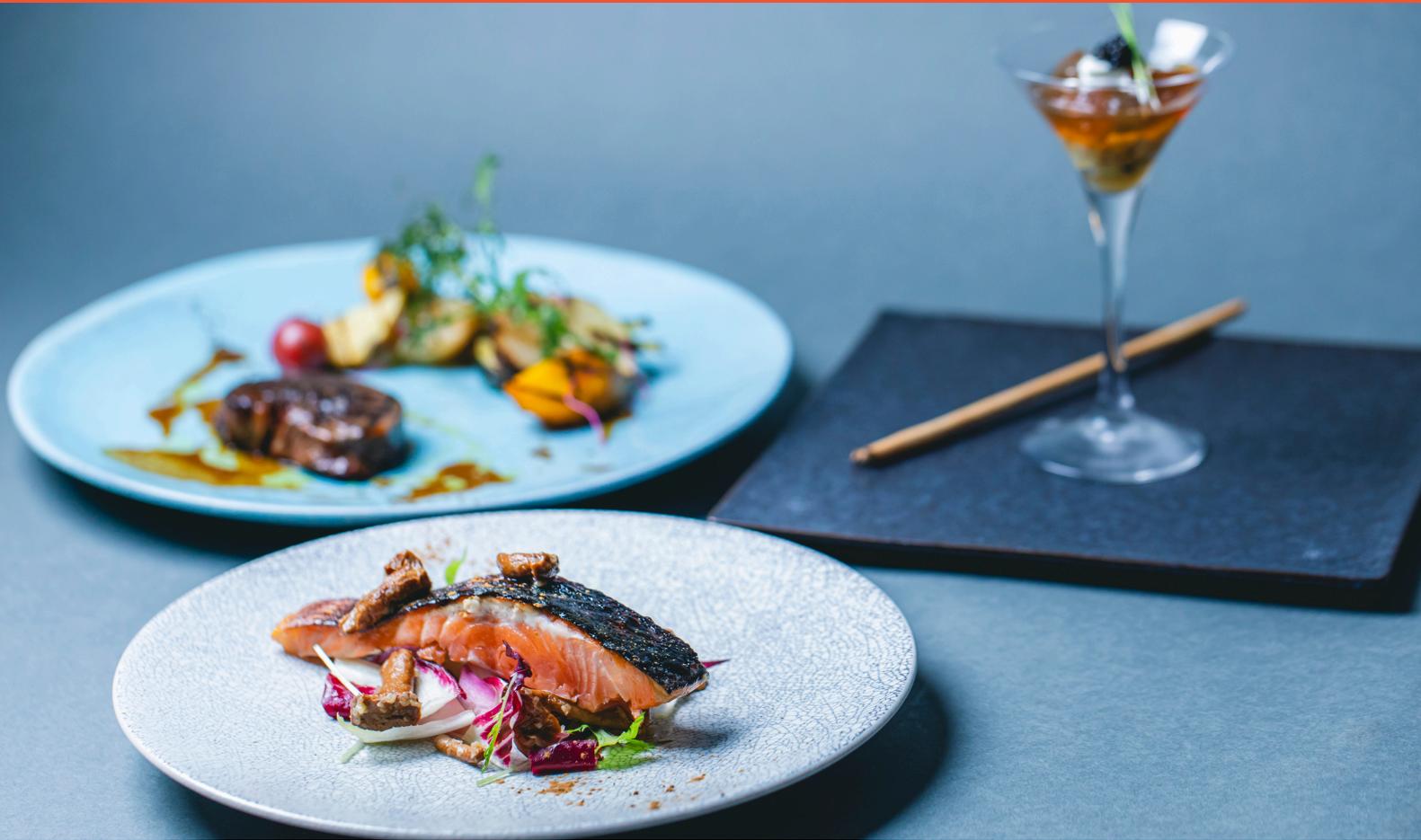
レモンとマンゴーのデクリネゾン

Coffee or Tea

コーヒー または 紅茶



Dinner menu



54TH Dinner

JPY 12,000

Crispy Burnt Rice with Maitake Mushrooms,
Sea Urchin, Seaweed, Parmesan Cheese,
Japanese Citrus

お米と黒舞茸のおこげ

生雲丹 海苔 パルメザンチーズ すだち

Grilled Eggplant, Consomme Jelly
with Jus of Langoustine, Caviar

焼き茄子 ラングスティーヌのコンソメジュレ
キャビア

Candied Salmon, Pickled Girolle Mushrooms,
Cinnamomum cassia

キャンディーサーモン ジロール茸のピクルス
シナモンカッシア

Char Grilled Wagyu Beef Tenderloin,
Kyoto Spice Jus

和牛フィレ肉 炭火焼 京都黒七味風味のジュ

Japanese Pear, Dessert Wine Jelly

和梨 デザートワインのジュレ

Coffee or Tea

コーヒー または 紅茶



Bevarage menu



SUNTORY
FROM FARM
Originated in 1909

Japanese Wine Experience

WHITE WINE 白ワイン

- Koshu 甲州	Glass 1,200	Bottled 7,000
- Kaminoyama Chardonnay かみのやま シャルドネ	Glass 1,800	Bottled 10,500

ROSE WINE ロゼワイン

- Shiojiri Merlot Rose 塩尻 メルロ ロゼ	Glass 1,500	Bottled 9,500
-------------------------------------	-------------	---------------

RED WINE 赤ワイン

- Japan Premium Merlot ジャパンプレミアム メルロ	Glass 1,200	Bottled 7,000
- Shiojiri Muscat Bailey A 塩尻 マスカットベリーA	Glass 1,800	Bottled 10,500
- TOMI NO OKA Red "Toki no kasane" (Petit Verdot / Cabernet Sauvignon) 登美の丘 赤 "時のかさね"	Glass 2,300	Bottled 13,500

WINE PAIRING -ワインペアリング- SET OF OUR SELECTED WINE

3 Glasses	3 グラス	4,500
4 Glasses	4 グラス	6,000

BY THE BOTTLE ボトルワイン

TOMI NO OKA Koshu 登美の丘 甲州	13,500
TOMI Red 登美 赤 (Petit Verdot / Merlot / Cabernet Sauvignon)	40,000

Sparkling Wine - Charles Lafitte Brut Prestige

スパークリングワイン	Glass 1,400	Bottled 6,400
------------	-------------	---------------

Champagne - Pommery Brut Royal

シャンパーニュ	Glass 2,200	Bottled 15,000
---------	-------------	----------------

Signature Cocktail - シグネチャーカクテル -

Kyoto Roasted Green Tea Infused White Peach Syrup, Sparkling Wine

京都産ほうじ茶を国産ホワイトピーチにインフューズし、
スパークリングワインを合わせたシグネチャーカクテル。

1,600 (Non-Alcohol 1,200)

SAKE - 日本酒 -

Heian Shishin Blue (Sasaki Shuzo)

平安四神 ブルー (佐々木酒造) 90ml 1,100 / Bottled 6,000

Sasaki Shuzo is one of the traditional Sake Brewery in Kyoto.
The brewing water is "Kimmeisui", which is used in tea ceremonies.
This Sake has Fruity flavor and Dried taste.

京都の中心部・洛中に位置する佐々木酒造の吟醸酒です。
フルーティーな香りとすっきりキレのある飲み口が特長です。

BEER - ビール -

Suntory Premium Malts	サントリー プレミアムモルト	900
Asahi Super Dry	アサヒ スーパードライ	900
Non-Alcoholic Beer	ノンアルコールビール オールフリー	900

Alain milliat la collection

- アランミリア フルーツジュース&ネクター (330ml) -

Mango Nectar	マンゴーネクター	2,000
Sauvignon White Grape	白グレープ	1,800
Cabernet Rose Grape	ロゼグレープ	1,800

SOFT DRINKS - ソフトドリンク -

Orange Juice	オレンジジュース	700
Grapefruit Juice	グレープフルーツジュース	700
Apple Juice	アップルジュース	700
Pineapple Juice	パイナップルジュース	700
Coca - Cola	コカ・コーラ	800
Ginger Ale	ジンジャーエール	800
Oolong Tea	烏龍茶	700

MINERAL WATER - ミネラルウォーター -

FUJI Mineral Water 780ml	フジミネラルウォーター	850
S.PELLEGRINO 750ml	サンペレグリノ	950

KIDS JUICE - キッズジュース -

Orange Juice	オレンジジュース	400
Apple Juice	アップルジュース	400
Pineapple Juice	パイナップルジュース	400

アレルギー等お持ちの際は、ご連絡なくお申し付けください。
表記料金には消費税と13%のサービス料が含まれております。
料金は変更となる場合がございます。
メニューは仕入れ状況等により、料理内容・提供時間が変更となる場合がございます。ご了承ください。

Please inform our staff if you have any special Dietary requirement.
All price are in Japanese yen, including consumption tax & service charge.
Prices are subject to change.
All menu items are subject to change according to seasonality and availability.

