

アラカルトメニュー(ディナータイム)

A LA CARTE Dinner

■ 前菜・サラダ *Appetizer · Salad*

・ピクルスとオリーブ	¥600
・トマトサラダ	¥1,000
・ミックスサラダ	¥1,200
・ミックスサラダ ハーフ	¥500
・シーザーサラダ	¥1,400
・スマートサーモンとグレープフルーツのガトー 玉葱のスベーズとディルオイル	¥1,500
・帆立と海老のカクテル仕立て 西京味噌のヴィネグレット	¥1,700
・京都ぼーくを使ったジャンボン・ヘルシエ ～豚肉とバセリのテリーヌ～	¥1,000
・京都ぼーくの燻製と生ハム ドライ無花果	¥1,700
・チーズ盛り合わせ	¥2,200
・サラダグルマンディーズ ～コールミートとシーフードの食いしん坊サラダ～	¥2,300

■ スープ *Soup*

・コーンスープ	¥900
・ブティボワと八代目儀兵衛のお米を使ったスープ	¥1,000

■ サンドwich *Sandwich*

・野菜・ハム・チーズのミックスサンド	¥1,900
・ローストチキンと燻しベーコンのクラブハウスサンド	¥2,300
・フィレーフカツバーガー	¥2,400
・ロンドバーガー	¥2,500

■ パスタ *Pasta*

・粗挽き肉のボロネーゼ	¥1,900
-------------	--------

■ バラエティ *Others*

・オムライス	¥1,900
・ビーフビラフ	¥2,200
・ビーフカレー	¥2,000
・京都ぼーくのカツカレー	¥2,400
・京赤地どりと茸のアヒージョ	¥1,800
・海老とブロッコリーのアヒージョ	¥1,800
・フライドポテトとソーセージの盛り合わせ	¥1,500

■ お魚料理 *Seafood*

・真鯛のボワレ 白ワインソース	¥2,200
・舌平目の白ワイン蒸し デュグレレ風	¥2,200
・有頭海老フライ	¥2,700
・鮑ステーキと帆立 ブルギニヨンソース	¥3,400
・オマール海老のロティ 白ワインソースとアメリケーヌソース	¥4,300

■ お肉料理 *Meat*

・京赤地どりのロティ 焦がしバター風味の和風ソース	¥2,400
・京都ぼーくのグリエ ハーブ風味のトマトソース	¥2,200
・国産牛ハンバーグステーキ デミグラスソース	¥2,400
・フィレーフカツレツ デミグラスソースと西京味噌風味のソース	¥2,800
・フィレーフステーキ ポルト酒風味の赤ワインソース	¥3,400
・黒毛和牛ステーキ 赤ワインソースとわさび醤油ソース	¥4,800

■ キッズプレート *Kids plate*

・お子様プレート	¥1,900
----------	--------