

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*

・ビクルスとオリーブ	¥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
・スモークサーモンとグレープフルーツのガトー 玉葱のスービ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・ペルシエ 〜豚肉とパセリのテリーヌ〜	¥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
・サラダゲルマンディーズ 〜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
・フティボワと八代目儀兵衛のお米を使ったスープ	¥1,000

■ サンドウィッチ *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
・フィレビーフカツバーガー	¥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
・ビーフピラフ	¥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 ブルギニョンソース	¥3,400
・オマール海老のロティ 白ワインソースとアメリカヌソース	¥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
・フィレビーフカツレツ デミグラスソースと西京味噌風味のソース	¥2,800
・フィレビーフステーキ 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
----------	--------