

The KYOTO MODERN TERRACE

Savor the ever-changing seasons of Kyoto: A Cafe & Restaurant born of nature's bounty.



カラスミバターのシーフードラグーパスタ
Seafood Ragu Pasta with Karasumi (Bottarga) Butter
1,682 (taxin1,850)



12品目の野菜のスパゲッティー
12-Vegetable Spaghetti
1,682 (taxin1,850)



炙り魚介の Pasta ~柑橘の香り~
Seared Seafood Pasta with a Hint of Citrus
1,800 (taxin1,980)



スフレオムハヤシライス
Soufflé Omelette over Hayashi Beef Rice
1,800 (taxin1,980)



麹フライドチキン 塩麹トマトソース添え 八代目儀兵衛のご飯付き
Koji Fried Chicken with Shio-koji Tomato Sauce & Hachidaime Gihey Rice
1,800 (taxin1,980)



柔らかく煮込んだ牛タンのカレー 八代目儀兵衛のご飯付き
Slow-Braised Beef Tongue Curry with Hachidaime Gihey Rice
2,182 (taxin2,400)



3種類の魚介のミックスフライ エビマリネのサラダ添え 八代目儀兵衛のご飯付き
Assorted Seafood Frites & Marinated Shrimp Salad with Hachidaime Gihey Rice
2,182 (taxin2,400)



ビーフ&ポークのデミグラスシチュー 八代目儀兵衛のご飯付き
Beef & Pork Demi-Glace Stew with Hachidaime Gihey Rice
2,909 (taxin3,200)



モダンテラスのステーキと3種の芋フリット ジャリアピンソースを添えて 八代目儀兵衛のご飯付き
Modern Terrace Steak & Trio of Potato Frites with Chaliapin Sauce & Hachidaime Gihey Rice
3,227 (taxin3,550)

アラカルト à la carte

Dinner | デイナー + à la carte | アラカルト

17:00~

Dinner Course

< THE KYOTO AUTEHENTIC -Wood fired Dinner- >

前菜3種盛り合わせ

Selection of Three Appetizers

八代目儀兵衛のお米パンで作るブルスケッタなどを盛り合わせた3種類の前菜

季節のスープ

Seasonal Soup

季節に合わせた仕立てた本日のスープ

薪焼きステーキ

Wood-fired Steak

薪を使って豪快に焼き上げたステーキと八代目儀兵衛のご飯

選べるデザートワゴン

Choice of Dessert Wagon

ワゴンサービスでご提供する亀屋良長の和菓子とモダンテラスの洋菓子からお好きな物を3種

選べるドリンク

Choice of Drink

小川珈琲の珈琲を含むドリンクメニューで心地よい余韻を深める一杯

珈琲 Coffee (Hot/Iced) / 紅茶 Tea (Hot/Iced)

5,909 (taxin6,500)~

KYOTO
BREWING
CO.

京都醸造 一期一会

Kyoto Brewing ICHIGO ICHIE

ベルギーに由来する「セゾン」というスタイルをイメージに作ったので、ベルギー酵母とアメリカ・ニュージーランド産ホップのアロマの組み合わせに重視したビール。



1,100 (taxin1,210)

ザ・プレミアム・モルツ〈香る〉エール

The Premium Mal' s Kaoru Ale

750 (taxin825)

フルーツビネガーサワー

ジンジャーシトラスサワー

Fruit Vinegar Sour / Ginger Citrus Sour

900 (taxin990)

シャトー・デ・ジラレ ブラン〈フランス/中辛口〉

Château des Illarets Blanc (France)

glass 750 (taxin825)

シャトー・デ・ジラレ ルージュ

〈フランス/ミディアム・ライト・ボディ〉

Château des Illarets Rouge (France)

glass 750 (taxin825)



15:00~ <オーダー後20分ほどお時間頂きます>

モダンテラスのフレンチトーストオレンジの花の蜂蜜添え

Modern Terrace French Toast ~Orange Blossom Honey~

相性を追求して選び抜いた「進々堂」のパンを使用。生クリームを贅沢に加えた特製アパレイユを24時間かけて芯まで染み込ませ、オーブンでじっくり焼き上げました。オレンジの花の蜂蜜、ホイップバター、ミルクホイップ。ここでしか出逢えない、モダンテラスだけの至福のスペシャリテ。

Mountain-shaped bread from Shinshindo, slow-soaked for 24 hours in a rich custard and oven-baked to perfection. Served with whipped butter, milk whipped cream, and orange blossom honey—a blissful specialty unique to our menu.

1,455 (taxin1,600)



ザクッと香ばしいタルト生地と、とろけるカスタード。旬の果実を主役に、黄金比で仕立てた圧倒的な満足感。

Crisp, fragrant tart crust with melting custard. Seasonal fruits in a golden ratio of satisfaction.

季節のフルーツパイタルト

Seasonal Fruit Pie Tart

1,364 (taxin1,500)

Alcohol | アルコール / Dessert | デザート

20:00 | Food & Dessertラストオーダー・21:00 | Drinkラストオーダー / 8:00 PM | Last orders for food and dessert・9:00 PM | Last orders for drinks

その他、自慢のメニューを多数ご用意しております。 ※()内の表示価格はすべて税込です。 ※写真はイメージです。 / ※Prices in parentheses include tax. ※Photograph is for illustrative purposes only.