

お食事 Food



きのこピラフのスフレオムハヤシライス 1,400

きのこピラフとハヤシソースをスフレ仕立てのオムライスに。
お漬物とピクルスを箸休めに



楓の薪で焼き上げたハンバーグステーキ 1,800

季節の野菜を添えて
隠し味にコーヒーとこしあんを加えたデミグラスソースで
お召し上がりください



本日のスパゲッティー 1,400

※スタッフにお尋ねください



本日の魚のフライ 1,700

お豆腐のタルタルソース W/ライス

サクサクの魚のフライに豆腐で作る軽やかなタルタルソースを合わせて

ドリンクSET	+300	珈琲 (Hot/Ice) ・ 紅茶 (Hot/Ice)
スープ・サラダSET	+500	本日のスープとサラダが付いたセットです
デザートSET	+700	和洋菓子2種 + 珈琲 (Hot/Ice) ・ 紅茶 (Hot/Ice)

サイドメニュー

燻製ミックスナッツ	500	黒毛和牛のコロッケ	350
パルマ産プロシュート	600	京漬物のタルタルソース	

金胡麻油のグリーンサラダ	regular 800
京都へんこ山田製油のこだわりの胡麻油で	half 550

※表示価格は税抜きになります。別途消費税が加算されます。

デザート Dessert



デザート3種盛り合わせ

+

珈琲 (Hot/Iced) / 紅茶 (Hot/Iced)

1,200



季節のフルーツタルト 980

旬のフルーツをふんだんに使用したタルト。
※詳細はスタッフにお尋ねください

黒糖バナナタルト 650



抹茶フォンダンショコラ 900

濃厚な抹茶の風味豊かなとろとろの抹茶のフォンダンショコラ
フルーツと、抹茶のエスプーマを合わせました

アイスの盛り合わせ 550

ドリンクSET +300 珈琲 (Hot/Ice) ・ 紅茶 (Hot/Ice)



INFORMATION

貸切パーティープランもご用意しております。

例：スタンダードプラン 飲み放題付き

お酒に合わせた前菜と京都らしいお食事をご用意します
お一人ずつ盛り合わせてのご提供です

前菜盛り	生ハムサラダ仕立て
	タコとブロッコリーのマリネ
	バゲットスライス
ペンネ	モダンテラス特製ミートソース
メイン	京都ポークの薪焼グリル
デザート	抹茶ロールケーキ

+120分フリードリンク

お1人様 ¥6,500(税込)

※ご利用可能枠18:00～21:00 ※完全予約制です。1か月前までにご連絡ください。
※着席コース(50名迄)、立食スタイル(100名迄)など様々なパーティースタイルに対応可能です。
※ワイヤレスマイク、プロジェクター&スクリーンを完備。
詳しくは担当者にお問合せください。

ご予約、お問い合わせはこちらまで

Tel:075-754-0234

E-mail:party@kyotomodernterrace.net



Drink

Coffee & Tea

コーヒー	Hot/Iced 550	エスプレッソ	Single 500 Double 700	カフェラテ	Hot/Iced 700
アメリカーノ	Hot/Iced 650	旬摘みダージリン	Hot/Iced 600	カモミールブレンド	Hot 600

Specials

すだちスカッシュ	—— 650	季節のフルーツ	—— 750
		クリームソーダ	

Standard

オレンジジュース	—— 600	りんごジュース	—— 600	パインジュース	—— 600
コカ・コーラ	—— 500	ジンジャーエール	—— 500	ペリエ	—— 600

Beer

ザ・プレミアム・モルツ	600 (香るエール)(生)	ハートランド(生)	—— 600	ギネス	—— 850
京都麦酒「酒蔵仕込」	900 山田錦	京都醸造	一期一会 1,000		

Aperitif & Wine

シャルル・ラフィット	glass 800	シャトー・デ・ジラレ	glass 600	シャトー・デ・ジラレ	glass 600
スパークリング ブリュット	(フランス)	ブラン(フランス)		ルージュ(フランス)	

Other

ハイボール	—— 700	レモンサワー	—— 700	ジントニック	—— 700
-------	--------	--------	--------	--------	--------

※他各種お酒取り揃えておりますのでスタッフまでお尋ねください。