

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



檜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
京漬物のタルタルソース
- パルマ産プロシュート 600
- フライドポテト焙煎七味がけ 750
- 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



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

黒糖バナナタルト 650 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



ドリンク 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	旬摘みダーズリン	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 クリームソーダ	750
----------	-----	--------------------	-----

Standard

オレンジジュース	600	リンゴジュース	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 (香るエール)(生)	600	ハートランド(生)	600	ギネス	850
京都麦酒「酒蔵仕込」 山田錦	900	京都醸造 一期一会	1,000		

Aperitif & Wine

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

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。