

The
KYOTO MODERN TERRACE

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





扉を開けた瞬間に広がる、高い天井と柔らかな光。

私たちがここで提供したいのは、単なる食事ではなく、
あなたの「今日」を確かな満足で彩る、上質な日常です。

厳選された旬の素材に、

京都の老舗たちが守り抜いてきた味を添えて。

街の空気に溶け込むような、穏やかなひとときをお過ごしください。

The moment you step through the doors,
you are greeted by soaring ceilings and a gentle, ambient light.

We offer more than just a meal; we provide a refined everyday experience—
one that colors your "today" with certain satisfaction.

Enjoy carefully selected seasonal bounty,
complemented by flavors preserved through generations
by Kyoto's historic artisans.

May you find a peaceful moment here, one that breathes in harmony
with the rhythm of the city.



The Menu

Main Dish | メインディッシュ

à la carte | アラカルト

7-16

Dessert | デザート

19-21

Crafted in KYOTO

京都、老舗の矜持と共に。

+

Lunch Course | ランチコース

Dinner Course | ディナーコース

25-29

パーティー&イベントプラン

Private Events & Gatherings

31-32



Main Dish | メインディッシュ

à la carte | アラカルト

The
KYOTO MODERN TERRACE



市場に出回らない魚介類を有効活用し、トマトや香味野菜とオリジナルスパイスで3時間煮込んで作る、モダンテラス特製のラグーソース。からすみとバターのコクが絶妙に絡み合う、ここでしか味わえない一品です。

Modern Terrace's signature ragu, slow-cooked for three hours with responsibly sourced seafood, tomatoes, and original spices. The exquisite richness of karasumi and butter intertwine to create a unique dish available only here.

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 (tax in 1,850)

| | |
|--------------------------------------|--------------------------------------|
| 八代目儀兵衛のお米 Rice 200 (tax in 220) | バゲット Baguette 400 (tax in 440) |
| 本日のスープ Today's Soup 400 (tax in 440) | スライスパン Sliced Bread 300 (tax in 330) |

※()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.



モダンテラス不動の人気メニュー。
12種類の新鮮な野菜と、風味を活かす和風出汁の優しい味わい。
1日に必要な野菜の1/2量を摂ることができる、ヘルシーで満足感のある一品です。


An enduring favorite at Kyoto Modern Terrace.
Twelve varieties of fresh vegetables in a delicate, flavor-enhancing dashi sauce.
A healthy, satisfying dish providing half of your daily recommended vegetable intake.

12品目の野菜のスパゲッティ

12-Vegetable Spaghetti

1,682 (tax in 1,850)

11:00 - 15:00

 選べるランチデザート+ドリンク：+800 (tax in 880)
Dessert & Drink Set
9種類以上の亀屋良長とモダンテラスの
“デザートワゴン”から2種類と、下記ドリンクからお選びください。

ランチドリンク SET：
Drink Set +400 (tax in 440)
下記ドリンクからお選びください。

Information

テラス席のお客様へは、厳選したデザート2種をご用意しております。

Two chef-selected desserts served for terrace seating.

珈琲 Coffee (Hot/Iced) / 紅茶 Tea (Hot/Iced) / ジンジャーエール Ginger Ale
コーラ Cola / オレンジジュース Orange Juice / リンゴジュース Apple Juice

 亀屋良長の「和菓子」をご提供しております。 **OGAWA** 小川珈琲の「コーヒー豆」を使用しております。



魚介の旨みとバターのコク、
柑橘の爽やかな酸味をきかせた特製ソースで仕上げたパスタ。
香ばしく炙った魚介にフレッシュな野菜を添えて。

Pasta perfected in a special sauce featuring the depth of seafood umami and rich butter,
accented with refreshing citrus acidity. Finished with aromatically seared seafood
and a crisp selection of fresh vegetables.

炙り魚介のパスタ

～柑橘の香り～

Seared Seafood Pasta with a Hint of Citrus

1,800 (tax in 1,980)

| | |
|--------------------------------------|--------------------------------------|
| ◎ 八代目儀兵衛のお米 Rice 200 (tax in 220) | バゲット Baguette 400 (tax in 440) |
| 本日のスープ Today's Soup 400 (tax in 440) | スライスパン Sliced Bread 300 (tax in 330) |

※()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.



八代目儀兵衛のご飯で作るキノコピラフと贅沢ビーフハヤシソース。
チーズとお出汁をきかせた卵を重ねて、鉄鍋でふわふわに焼き上げました。
お店オープン当時の人気メニューです。

Mushroom pilaf made with Hachidai-me Gihey rice and a decadent beef Hayashi sauce.
Layered with fluffy dashi and cheese-infused eggs, baked in a cast-iron pot.
A signature favorite cherished by our guests since the day we first opened our doors.

スフレオムハヤシライス

Soufflé Omelette over Hayashi Beef Rice

1,800 (tax in 1,980)

11:00 - 15:00

☞ 選べるランチデザート+ドリンク：+800 (tax in 880)
Dessert & Drink Set
9種類以上の亀屋良長とモダンテラスの
“デザートワゴン”から2種類と、下記ドリンクからお選びください。

ランチドリンク SET：
Drink Set +400 (tax in 440)
下記ドリンクからお選びください。

Information

テラス席のお客様へは、厳選した
デザート2種をご用意しております。

Two chef-selected desserts
served for terrace seating.

珈琲 Coffee (Hot/Iced) / 紅茶 Tea (Hot/Iced) / ジンジャーエール Ginger Ale
コーラ Cola / オレンジジュース Orange Juice / リンゴジュース Apple Juice

☞ 亀屋良長の「和菓子」をご提供しております。 OGAWA 小川珈琲の「コーヒー豆」を使用しております。



麴とりんごジュースでマリネし、柔らかな肉質と深いコクを引き出した鶏肉を米粉とパン粉でカラリと揚げました。フレッシュさを活かしたトマトソースとレモンであっさりとお召し上がりいただけます。

Marinated in koji and apple juice for a tender texture and deep umami, then fried to a crisp in a light rice flour and breadcrumb coating. Enjoy a refreshing finish with our vibrant tomato sauce and a squeeze of lemon.

麴フライドチキン 塩麴トマトソース添え

八代目儀兵衛のご飯付き

Koji Fried Chicken

with Shio-koji Tomato Sauce & Hachidaime Gihey Rice

1,800 (tax in 1,980)

| | |
|--------------------------------------|--------------------------------------|
| 八代目儀兵衛のお米 Rice 200 (tax in 220) | バゲット Baguette 400 (tax in 440) |
| 本日のスープ Today's Soup 400 (tax in 440) | スライスパン Sliced Bread 300 (tax in 330) |



4時間柔らかく煮込んだ牛タンに玉ねぎ、マンゴーチャツネの甘さとスパイスの刺激が特徴の欧風カレーを合わせて。

Beef tongue slow-braised for four hours until tender, paired with a rich European-style curry. Sweet onions and mango chutney balance a sophisticated spice profile for a harmonious dish.


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 (tax in 2,400)

11:00 - 15:00

 選べるランチデザート+ドリンク：+800 (tax in 880)
Dessert & Drink Set
9種類以上の亀屋良長とモダンテラスの
“デザートワゴン”から2種類と、下記ドリンクからお選びください。

ランチドリンク SET：
Drink Set +400 (tax in 440)
下記ドリンクからお選びください。

Information

テラス席のお客様へは、厳選したデザート2種をご用意しております。

Two chef-selected desserts served for terrace seating.

珈琲 Coffee (Hot/Iced) / 紅茶 Tea (Hot/Iced) / ジンジャーエール Ginger Ale
コーラ Cola / オレンジジュース Orange Juice / リンゴジュース Apple Juice

 亀屋良長の「和菓子」をご提供しております。 OGAWA 小川珈琲の「コーヒー豆」を使用しております。



鯛・海老・イカ、サクサクの3種シーフードフライと
エビマリネの特製サラダを一皿に。
香り豊かなディルをきかせたタルタルソースでお召し上がりください

A crispy seafood trio of sea bream, shrimp, and squid, paired with our signature
marinated shrimp salad on a single plate. Enjoy with our house-made tartar
sauce, infused with the refreshing aroma of dill.

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 (tax in 2,400)

| | |
|--------------------------------------|--------------------------------------|
| ◎ 八代目儀兵衛のお米 Rice 200 (tax in 220) | バゲット Baguette 400 (tax in 440) |
| 本日のスープ Today's Soup 400 (tax in 440) | スライスパン Sliced Bread 300 (tax in 330) |



さらりとした味わいが特徴のモダンテラス特製のデミグラスソースで作る、
牛肉と豚肉の2つの美味しさを1度に味わえるシチュー。
甘みを引き出すように蒸しあげた玉ねぎ・人参・さつまいも・じゃがいもを添えて。

A refined stew featuring the dual flavors of beef and pork in our signature light-bodied
demi-glace sauce. Accompanied by onions, carrots, sweet potatoes, and
potatoes, all carefully steamed to enhance their natural sweetness.

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 (tax in 3,200)

11:00 - 15:00

☞ 選べるランチデザート+ドリンク：+800 (tax in 880)
Dessert & Drink Set
9種類以上の亀屋良長とモダンテラスの
“デザートワゴン”から2種類と、下記ドリンクからお選びください。

ランチドリンク SET：
Drink Set +400 (tax in 440)
下記ドリンクからお選びください。

Information

テラス席のお客様へは、厳選した
デザート2種をご用意しております。

Two chef-selected desserts
served for terrace seating.

珈琲 Coffee (Hot/Iced) / 紅茶 Tea (Hot/Iced) / ジンジャーエール Ginger Ale
コーラ Cola / オレンジジュース Orange Juice / リンゴジュース Apple Juice

☞ 亀屋良長の「和菓子」をご提供しております。 OGAWA 小川珈琲の「コーヒー豆」を使用しております。



醤油麹でマリネし、低温調理で旨みを閉じ込めた牛肉を香ばしく焼きあげ、3種の芋フリットを添えて。醤油と玉ねぎの特製シャリアピンソースは、八代目儀兵衛のご飯が進む至福の味わい。


Soy-koji marinated beef, slow-cooked to lock in flavor and seared, served with a trio of frites. Our signature Chaliapin sauce is the perfect companion for blissful Hachidaime Gihey's rice.

モダンテラスのステーキと3種の芋フリット シ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 (tax in 3,550)

11:00 - 15:00

 選べるランチデザート+ドリンク：+800 (tax in 880)
Dessert & Drink Set
9種類以上の亀屋良長とモダンテラスの
“デザートワゴン”から2種類と、下記ドリンクからお選びください。

ランチドリンク SET：
Drink Set +400 (tax in 440)
下記ドリンクからお選びください。

Information

テラス席のお客様へは、厳選したデザート2種をご用意しております。

Two chef-selected desserts
Served for terrace seating.

珈琲 Coffee (Hot/Iced) / 紅茶 Tea (Hot/Iced) / ジンジャーエール Ginger Ale
コーラ Cola / オレンジジュース Orange Juice / リンゴジュース Apple Juice

 亀屋良長の「和菓子」をご提供しております。 **OGAWA** 小川珈琲の「コーヒー豆」を使用しております。

| | |
|---|---|
| ミックスナッツ Mixed Nuts | 500 (tax in 550) |
| 山椒風味のオリーブマリネ Sansho Flavored Olive Marinade | 700 (tax in 770) |
| ハモンセラーノ Jamon Serrano | 700 (tax in 770) |
| 黒毛和牛のコロッケ 京漬物のタルタルソース Croquette of the Japanese beef | 800 (tax in 880) |
| フライドポテト焙煎七味がけ Roasted Shichimi French Fries | 850 (tax in 935) |
| 3種の生麩の薪焼きグリル Wood Grilled 3 Flavor Namafu 生麩を自家製の温かいソースで | 17:00 ~ 1,000 (tax in 1,100) |
| 薪焼きカマンベール パン付 Baked Camembert with Bread 丸ごと焼き上げたカマンベール お酒のお供にどうぞ | 17:00 ~ 1,000 (tax in 1,100) |
| 自家製ドライマトのカプレーゼ Caprese with Home Made Dried Tomatoes モッツアレラと燻製塩でさっぱりと | 1,100 (tax in 1,210) |
| 昆布締め鮮魚のカルパッチョ Seasonal Fish Carpaccio 季節の鮮魚を昆布締めしてオリーブオイルで。 | 1,000 (tax in 1,100) |
| 金胡麻油のグリーンサラダ Green Salad with Sesame Oil 京都へんこ山田製油のこだわりの胡麻油で | Half 600 (tax in 660) Regular 900 (tax in 990) |
| 進々堂のパン盛り合わせ Assorted Breads クロワッサン・バケット・食パン・オリーブパン | 700 (tax in 770) |
| 前菜の3種盛り合わせ Assorted Appetizers | 1,400 (tax in 1,540) |



Dessert | デザート

The
KYOTO MODERN TERRACE



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ルティ。

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 (tax in 1,600)

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 季節のフルーツと アカシアのお花の蜂蜜添え

Modern Terrace French Toast
~Seasonal Fruits
and Acacia Flower 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。
瑞々しい旬の果実を、香り豊かなアカシアの花の
蜂蜜とともに。モダンテラスで過ごす、
最高に贅沢なデザート時間のお供に。

Shinshindo bread, slow-soaked for 24 hours in a rich
custard and oven-baked to perfection. Accompanied by
vibrant seasonal fruits and delicate acacia flower honey.
A luxurious companion for your blissful dessert time.

1,773 (tax in 1,950)

Our French Toast Recipe / フレンチトーストのレシピ

BOULANGERIE
進々堂
SHINSHINDO
1913

フレンチトースト用アパレイユ

| | |
|----------|-------|
| 卵 | 12個 |
| 牛乳 | 600ml |
| グラニュー糖 | 60g |
| コンデンスミルク | 150g |
| 生クリーム | 360 |

作り方

- ① “進々堂”の山型食パンを4枚切の厚みにスライス
- ② アパレイユに一晩じっくりとつけ込む
- ③ バターをのせ、オーブンでじっくり火を入れる

OGAWA 小川珈琲の「コーヒー豆」を使用しております。

15:00 - 17:00

ドリンク SET : +400 (tax in 440)
Drink Set

珈琲 Coffee (Hot/Iced) / 紅茶 Tea (Hot/Iced) / ジンジャーエール Ginger Ale
コーラ Cola / オレンジジュース Orange Juice / リンゴジュース Apple Juice



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 (tax in 1,500)



まろやかでコク深い「蔵王チーズ」の特製クリーム。
完熟バナナの甘みとエスプレッソが調和する、王道の味わい。

Mellow and rich Zao cheese in our signature cream.
Sweet ripe banana and espresso in a classic harmony.

蔵王チーズのバナナティラミス Zao Cheese & Banana Tiramisu

1,091 (tax in 1,200)



溢れ出す温かなチョコに、抹茶のエスプーマを添えて。
旬の果実が彩る、抹茶の香りとほろ苦さを愉しむ一皿。

Molten warm chocolate cake with airy Matcha espuma.
A dish decorated with seasonal fruits to enjoy Matcha.

抹茶のフォンダンショコラ Matcha Fondant au Chocolat

1,182 (tax in 1,300)



三種のアイスを、香ばしいモナカと至福の口溶けとともに。
サクサクの食感を愉しむ、ひとくちごとの小さなお楽しみ。

Three types of ice cream with fragrant monaka wafers.
Enjoy blissful melting and crisp joy in every bite.

アイスの盛り合わせ Assorted Ice Cream

682 (tax in 750)

11:00 - 17:00

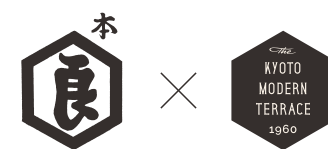
OGAWA 小川珈琲の「コーヒー豆」を使用しております。

ドリンク SET : +400 (tax in 440)
Drink Set

珈琲 Coffee (Hot/Iced) / 紅茶 Tea (Hot/Iced) / ジンジャーエール Ginger Ale
コーラ Cola / オレンジジュース Orange Juice / リンゴジュース Apple Juice

※()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.

15:00~



Special Dessert

亀屋良長と京都モダンテラスのコラボレーション
四季折々の和洋菓子をデザートワゴンでお席までお持ちします。
9種類の中から好きなデザートをお選びください。

A seasonal collaboration: Kameya Yoshinaga and Kyoto Modern Terrace.
Choose from nine Japanese and Western sweets served tableside by wagon.



デザート3種盛り合わせ

Selection of Three Desserts

+

珈琲 Coffee (Hot/Iced) / 紅茶 Tea (Hot/Iced) / ジンジャーエール Ginger Ale
コーラ Cola / オレンジジュース Orange Juice / リンゴジュース Apple Juice

1,364 (tax in 1,500)

デザート5種盛り合わせ

Selection of Five Desserts

+

1,819 (tax in 2,000)

OGAWA 小川珈琲の「コーヒー豆」を使用しております。



亀屋良長 1803年創業の京菓子司。
伝統を大切にしながら、自由な発想で作る新しい京菓子をお届けします。



Crafted in KYOTO

京都、老舗の矜持と共に。

+

Lunch Course | ランチコース

Dinner Course | デイナーコース

The
KYOTO MODERN TERRACE

Crafted in KYOTO

京都、老舗の矜持と共に。

モダンテラスで出会う、京都の共演。

八代目儀兵衛のお米、亀屋良長の和菓子、そして小川珈琲の薫り。

私たちが信頼を寄せる京都の老舗が紡ぐ味と、

モダンテラスの洋食を一度に、ひとつのコースで。

岡崎の景色を眺めながら、京都の「いいもの」を愉しむ。

そんな、ここだけのひとときをお楽しみください

“Kyoto’s Finest, Harmonized. — The Collaboration Course.”

Hachidaime Gihey’s Rice | Kameya Yoshinaga’s Wagashi | Ogawa Coffee’s Aroma

Savor the perfect marriage of Kyoto’s historic heritage and our modern Western cuisine in a single, curated course. Enjoy the essence of Kyoto while taking in the breathtaking views of Okazaki.

Experience a moment of quiet luxury found nowhere else.



八代目儀兵衛 / Hachidaime Gihey (Rice)

産地や銘柄に捉われず、五感で選び抜いた「甘いお米」を追求する京都の老舗。卓越した目利きと精米技術、ブレンドの妙が、一粒一粒に豊かな物語と旨みを宿します。洋食を引き立てる、モダンテラス専用にセレクトされた味わいをご堪能ください。

Hachidaime Gihey: Seeking the essence of “sweet rice” through sensory selection, unconfined by origin or brand. Their masterful blending and precision milling infuse every grain with a rich story and profound umami. Savor this refined flavor, specially selected to harmonize perfectly with Modern Terrace’s Western-style cuisine.



亀屋良長 / Kameya Yoshinaga (Wagashi)

享和三年の創業より、京の名水「醒ヶ井水」を活かした菓子作りを続ける京菓子司。二百余年の伝統を守りつつ、現代の感性で和菓子の概念を更新し続けるモダンな姿勢。食後のひとときや珈琲に寄り添う、新しくも懐かしいお菓子をセレクトしています。

Kameya Yoshinaga: A Kyoto confectioner founded in 1803, utilizing the legendary “Samegai-sui” spring water. Preserving 200 years of tradition while embracing contemporary sensibilities to redefine the art of wagashi. Each selection is thoughtfully crafted to complement your coffee and offer a moment of nostalgic yet new discovery.

OGAWA

小川珈琲 / Ogawa Coffee (Coffee)

1952年の創業以来、「本物」の価値を求め続ける京都の珈琲職人集団。妥協のない原料選定と高度な焙煎技術が、深くマイルドな至福の一杯を創造します。当店のメニューに合わせて、香りと甘みのバランスを極めたブレンドを使用しています。

Ogawa Coffee: A collective of Kyoto coffee artisans dedicated to the value of “authenticity” since 1952. Uncompromising bean selection and masterful roasting techniques create a deep, mild, and blissful cup. This blend, with its meticulously balanced aroma and sweetness, pairs beautifully with our menu.



11:00 - 15:00

Lunch Course

< THE KYOTO AUTHENTIC >

前菜3種盛り合わせ

Selection of Three Appetizers

季節のスープや、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

選べるメインディッシュ

Choice of Main Dish

9種類の京都モダンテラスの洋食から選ぶメインディッシュ

選べるデザート

Choice of Dessert

食後の楽しみは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2種

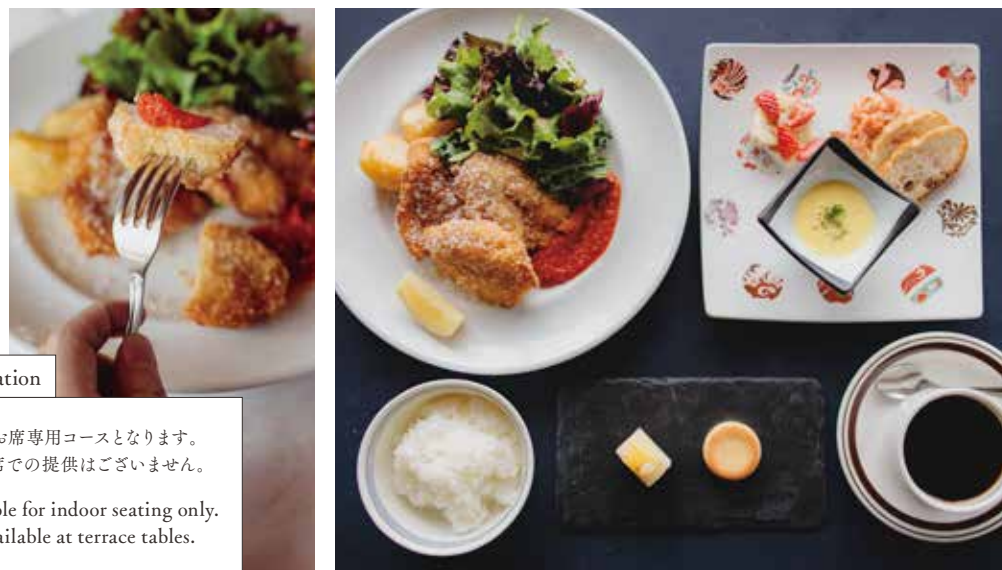
選べるドリンク

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) / ジンジャーエール Ginger Ale
コーラ Cola / オレンジジュース Orange Juice / リンゴジュース Apple Juice

3,618 (tax in 3,980) ~



Information

店内のお席専用コースとなります。
テラス席での提供はございません。

Available for indoor seating only.
Not available at terrace tables.

メインディッシュ

Main Dish

以下の9品からお好きなメインをお選びください。 / Please select your favorite from our nine main dishes.



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



12品目の野菜のスパゲッティー
12-Vegetable Spaghetti

12-Vegetable Spaghetti



炙り魚介のパスタ
~柑橘の香り~

Seared Seafood Pasta
with a Hint of Citrus



スフレオムハヤシライス
Soufflé Omelette over
Hayashi Beef Rice



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



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

+500 (tax in 550)



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

+500 (tax in 550)



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

+1,228 (tax in 1,350)



モダンテラスのステーキと
3種の芋フリット
シ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

+1,546 (tax in 1,700)

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)~

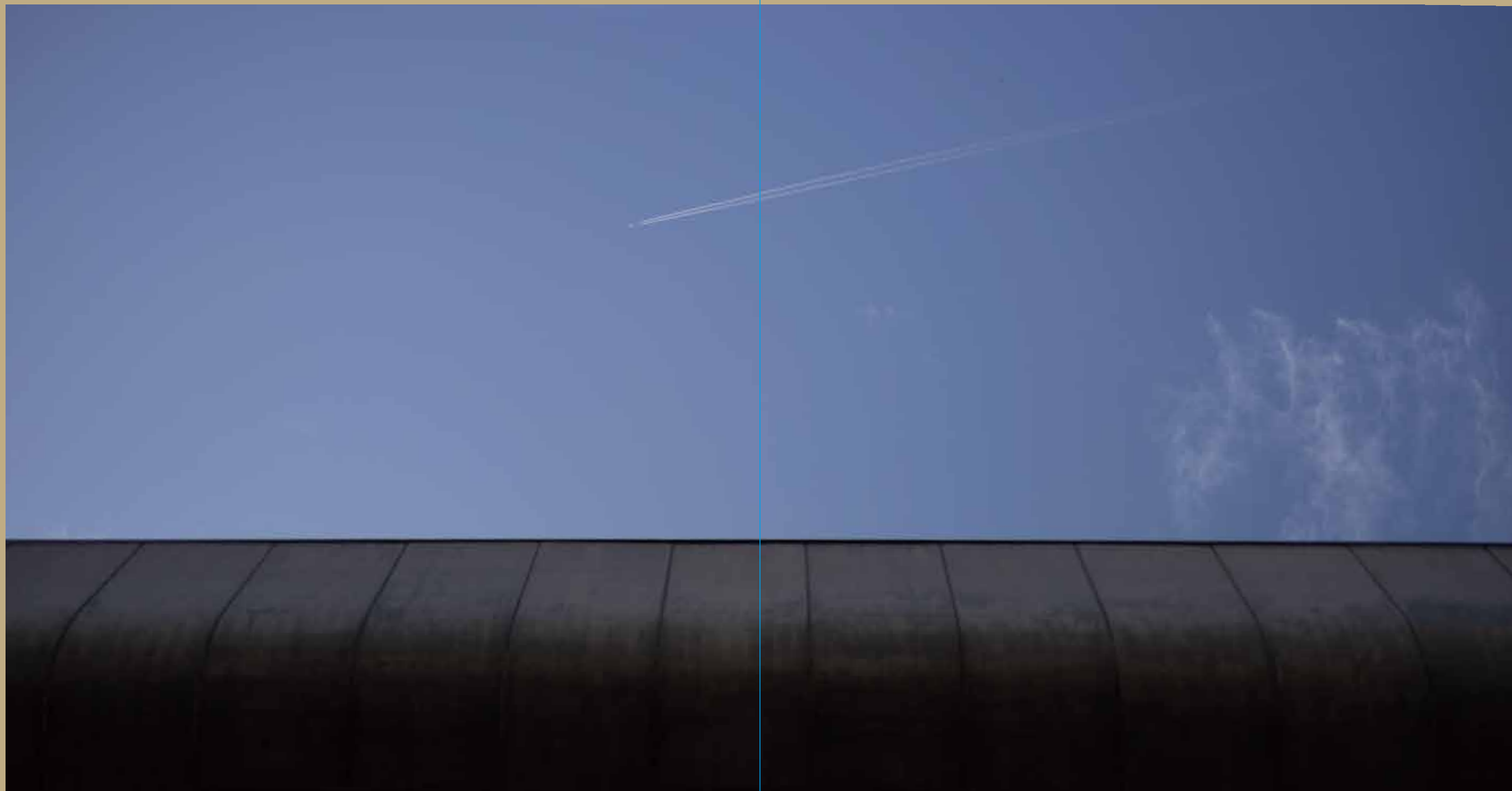


Information

店内のお席専用コースとなります。
テラス席での提供はございません。

Available for indoor seating only.
Not available at terrace tables.





京都モダンテラスは、建築家・故前川國男氏の設計による
日本を代表するモダニズム建築「京都会館」の面影を残しながら
リニューアルされた「ロームシアター京都」内にあるレストラン。
凜とした佇まいと窓に囲まれた開放的な大空間が魅力。
最大150名様（立食）までご対応可能な貸切での
ウェディングパーティーやレセプションパーティにもご利用いただけます。



Kyoto Modern Terrace is situated within ROHM Theatre Kyoto—a masterful
renovation that preserves the timeless spirit of the original "Kyoto Kaikan," a landmark
of Japanese modernism designed by the late, visionary architect Kunio Maekawa.
The restaurant captivates with its dignified presence and an expansive, light-filled
interior framed by soaring windows. Our versatile venue is available for private
bookings, providing a sophisticated backdrop for wedding celebrations and receptions
for up to 150 guests (standing reception).



パーティー情報などはこちら
PLAN & PARTY | DETAILS



All Photo : SOLOMON

The
KYOTO MODERN TERRACE