

The KYOTO MODERN TERRACE

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



11:00 - 15:00

Lunch Course

< THE KYOTO AUTEHENTIC >

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

食後の愉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)~



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



炙り魚介のパスタ
~柑橘の香り~

Seared Seafiled 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



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



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



モダンテラスのステーキと
3種の芋フリット
ジャリアピソソースを添えて
八代目儀兵衛のご飯付き

Modern Terrace Steak & Trio of Potato Frites with Chaliapin Sauce & Hachidaime Gihey Rice

+500 (tax in 550)

+1,228 (tax in 1,350)

+1,546 (tax in 1,700)

メインディッシュ

Main Dish

上記の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.

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」を楽しむ。

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「甘なお米」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、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.