



The
KYOTO
MODERN
TERRACE
1960

ランチコース

¥3,200 (tax in 3,520) ~

前菜3種盛り合わせ

3 Appetizers Platter

+

本日のメイン

Today's Main Plate

(隣のページの8品からお好きなメインをお選びください)

+

ワゴンデザート

Wagon dessert

サービスワゴンより和洋菓子2品お選びいただけます。

+

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。

本日のメイン

Today's Main Plate

(以下の8品からお好きなメインをお選びください)

カラスミバターのシーフードラグーパスタ

Karasumi Butter Seafood Ragoo Pasta

12品目の野菜のスパゲッティー

12 Veggie Spaghetti

炙り魚介のパスタ ~柑橘の香り~

Grilled Seafood Pasta -Citrus Flavor-

スフレオムハヤシライス

Souffle Omelette Rice

+ ¥500
(tax in 550)

お魚と季節野菜のフライ
ディルのタルタルソース w/ライス
Fried fish and seasonal vegetables with Dill Tartar Sauce w/ rice

+ ¥500
(tax in 550)

柔らかく煮込んだ牛タンのカレー
Beef Tongue Curry

+ ¥1,000
(tax in 1,100)

モダンテラスのビーフシチュー w/ライス
Modern Terrace Beef Stew

+ ¥1,300
(tax in 1,430)

カインノミのステーキ 3種の芋フリット
シャリアピンソース w/ライス
Kainomi Steak Three Kinds of Potato Frit Sharia Pin Sauce

Collaboration

[Made in KYOTO]



一粒への想い | 八代目儀兵衛

八代目儀兵衛の厳選した「お米」を、
丁寧に研いで炊きあげてご提供しております。



創業 享和三年 | 亀屋良長

約220年以上の伝統をもつ亀屋良長の「和菓子」を、
ご提供しております。

OGAWA

熱いうえに厚い | 小川珈琲

焙煎とブレンドに情熱と技術を持つ小川珈琲の
「コーヒー豆」を使用しております。
香りと甘み、コクの味わいの厚みをお楽しみください。



カインノミのステーキ 3種の芋フリット シャリアピンソース w/ライス



スフレオムハヤシライス



お魚と季節野菜のフライ ディルのタルタルソース w/ライス



モダンテラスのビーフシチュー w/ライス