

主菜

Maindish



本日の魚のフライ お豆腐のタルタルソース w/ ライス



檜の薪で焼き上げたハンバーグステーキ



スフレオムハヤシライス

本日の魚のフライ お豆腐のタルタルソース 1,870

Today's Fish Cutlet with Tofu tartar sauce
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

檜の薪で焼き上げたハンバーグステーキ 1,980

季節の野菜を添えて
Wood Fired Hamburg Steak with Seasonal vegetables
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

スフレオムハヤシライス 1,540

Soufflé Omelette Rice
ハヤシライ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

主菜

Maindish



モダンテラスナポリタン



柔らかく煮込んだ牛タンのカレー



12品目の野菜のスパゲッティー

モダンテラスナポリタン 1,100

Original Napolitain
季節野菜を使用した懐かしいナポリタン

柔らかく煮込んだ牛タンのカレー 1,870

Beef Tongue Curry
柔らかく煮あげた牛タンと季節の野菜にオリジナルのカレーを合わせて

12品目の野菜のスパゲッティー 1,430

12 Veggie Spaghetti
たっぷりの野菜が入った鶏出汁と鰹節のあんを絡めて

八代目儀平のお米
Rice Set

165

本日のスープ
Today's Soup

330

パン盛り合わせ
Assorted Breads

660

バゲット
Baguette

330

スライスパン
Slice Bread

220

11-17 時まで

デザート+ドリンク：+¥770

Dessert & Drink Set: +¥770

和洋菓子2種+珈琲 Coffee (Hot/Iced) / 紅茶 Tea (Hot/Iced)

お飲物：+¥330

Drink Set: +¥330

珈琲 Coffee (Hot/Iced) / 紅茶 Tea (Hot/Iced)

アラカルト

à la carte

燻製ミックスナッツ 550
Mixed Nuts

半兵衛麩のなかあげ湯葉 660
Yuba of "HANBEYHU"

パルマ産プロシュート 660
Parma Prosciutto

黒毛和牛のコロッケ 京漬物のタルタルソース 770
Croquette of the Japanese beef

フライドポテト焙煎七味がけ 830
Roasted Shichimi French Fries

3種の生麩の薪焼きグリル 17:00〜 990
3Types Of Firewood Grilled Namafu
半兵衛麩の生麩を自家製の温かいソースで

薪焼きカマンベール パン付 17:00〜 990
Baked Camembert w/Bread
丸ごと焼き上げたカマンベール お酒のお供にどうぞ

buffalaと自家製ドライマトのカプレーゼ 1,100
Buffala Caprese with Home Made Dried Tomatoes
水牛のモッツァレラと燻製塩でさっぱりと

昆布締め鮮魚のカルパッチョ 990
Seasonal Fish Carpaccio
季節の鮮魚を昆布締めしてオリーブオイルで。

金胡麻油のグリーンサラダ Half 610
Green Salad w/ Sesame Oil Regular 880
京都へんこ山田製油のこだわりの胡麻油で

前菜の3種盛り合わせ 1,100
Assorted Appetizers

デザート Dessert



デザート3種盛り合わせ

+

珈琲 (Hot/Iced) / 紅茶 (Hot/Iced)

1,320



季節のフルーツタルト 1,050 黒糖バナナタルト 720

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

西京味噌と黄粉のティラミス 880

抹茶フォンダンショコラ 990 アイスの盛り合わせ 610

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

11-17時まで ドリンク SET +330 珈琲 (Hot/Ice) ・ 紅茶 (Hot/Ice)

※表示価格はすべて税込です。