



The
KYOTO
MODERN
TERRACE
1960

ランチコース

¥3,200～

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7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 (Hot/Iced) / 紅茶 (Hot/Iced)

Coffee or Tea

※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7品からお好きなメインをお選びください)

カラシ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

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
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
柔らかく煮込んだ牛タンのカレー
Beef Tongue Curry

+ ¥1,000
モダンテラスのビーフシチュー w/ライス
Modern Terrace Beef Stew

+ ¥1,300
カインオミのステーキ 3種の芋フリット
シャリアビンソース w/ライス
Kainomi Steak Three Kinds of Potato Frit Sharira 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

歴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。



カインオミのステーキ 3種の芋フリット シャリアビンソース 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

メイン

Maindish



カラスミバターのシーフードラグーパスタ



炙り魚介のパスタ ～柑橘の香り～



12品目の野菜のスパゲッティー



スフレオムハヤシライス

カラスミバターのシーフードラグーパスタ 1,570

Karasumi Butter Seafood Ragoo Pasta

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ラグーソースからすみとバターを少しずつ溶かしながら味の変化をお楽しみください

12品目の野菜のスパゲッティー 1,570

12 Veggie Spaghetti

オープン当時から続く人気メニューです。1日に必要な野菜の1/2量を取ることができ様々な野菜の風味を活かす優しい味わいのパスタソースです

炙り魚介のパスタ ～柑橘の香り～ 1,780

Grilled Seafood Pasta -Citrus Flavor-

魚介の旨みを柑橘の酸味と合わせたソースで仕立てたパスタ。炙り魚介と野菜を添えて

スフレオムハヤシライス 1,700

Soufflé Omelette Rice

キノコピラフとビーフハヤシソースにチーズとお出汁をきかせたふわふわのスフレオムレットを合わせて焼き上げました

八代目儀兵衛のお米 165

Rice Set

本日のスープ 330

Today's Soup

パン盛り合わせ 660

Assorted Breads

バゲット 330

Baguette

スライスパン 220

Slice Bread

メイン

Maindish



柔らかく煮込んだ牛タンのカレー



お魚と季節野菜のフライ デ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



カイノミのステーキ 3種の芋フリット シャリアピンソース w/ライス

柔らかく煮込んだ牛タンのカレー 1,980

Beef Tongue Curry

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

お魚と季節野菜のフライ デルのタルタルソース w/ライス 1,980

Fried fish and seasonal vegetables with Dill Tartar Sauce

サクサク衣のフライ。特性デルのタルタルソースをたっぷりつけてお召し上がりください

モダンテラスのビーフシチュー w/ライス 2,600

Modern Terrace Beef Stew

モダンテラス特製のデミグラスソースで牛ばら肉をトロトロになるまで煮込みました食物繊維豊富なさつまいも、甘みを引き出すように蒸しあげた玉ねぎや人参、ジャガ芋を添えて

カイノミのステーキ 3種の芋フリット シャリアピンソース w/ライス 3,000

Kainomi Steak Three Kinds of Potato Frit Sharia Pin Sauce

低温調理した後に香ばしく焼き上げたステーキにじゃがいも・さつまいも・長芋の3種のフリットを添えて。醤油と玉ねぎがベースのシャリアピンソースはお肉にも八代目儀兵衛さんのお米にもよく合います

11-15時まで

ワゴンデザート+ドリンク：+¥800

Dessert & Drink Set: +¥800

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

※サービスマンより和洋菓子2品お選びいただけます

ランチドリンク SET：+¥330

Drink Set: +¥330

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

デザート Dessert



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 1,320

オレンジの花の蜂蜜添え

French toast on modern terrace -orange blossom with honey-

進々堂山形食パンを卵と生クリームに漬け込みバターや
ミルクジャムのホイップクリームにオレンジの花の蜂蜜を添えて

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 1,760

季節のフルーツとアカシアのお花の蜂蜜添え

French toast on modern terrace -Seasonal fruits and acacia flowers with honey-

進々堂の山形食パンを卵と生クリームに漬け込み
季節のフルーツの盛り合わせにアカシアの花の蜂蜜を添えて



*画像はイメージです

季節のフルーツタルト

1,100

Seasonal Fruit Tart

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

黒糖バナナタルト

800

Brown Sugar Banana Tart



抹茶フォンダンショコラ

1,000

Matcha Fondant Chocolate

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

アイスの盛り合わせ

700

Assorted Ice Cream

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。

アラカルト

à la carte

ミックスナッツ 550
Mixed Nuts

山椒風味のオリーブマリネ 660
Sansho flavored olive marinade

ハモンセラノ 660
Jamon Serrano

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～ 1,000
3Types Of Firewood Grilled Namafu
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～ 1,000
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

自家製ドライマトのカプレーゼ 1,100
Caprese with Home Made Dried Tomatoes
モッツア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 1,000
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 1,400
Assorted Appetizers

薪焼き野菜のサラダプレート 14:00～ 1,700
～ライ麦パンを添えて～

Wood-grilled vegetable salad plate -Served with rye bread-
フレッシュサラダに薪焼き野菜とローストポークに進々堂のライ麦パンとボリウムある一皿



薪焼き野菜のサラダプレート ～ライ麦パンを添えて～