

APPETIZER 前菜

オリーブ Olive			400
フレンチワインピクルス Wine pickles			400
プチトマトのカプレーゼ 2本入 Mini brochette of salad caprese			500
クリームチーズの smoked サーモン 包み ^{2本入} Cream cheese rolled in smoked salmon			550
京都ポークのリエット Pork rilette			650
京都ポークのパテドカンパーニュ Pate de campagne			800
京都ポークとドライフィグのパテアンクルート Pate en croute			1200
フォアグラのテリーヌ りんごのコンポート添え terrine de foie gras			1200
丹波地鶏のレバーパテ Liver pate of chicken			650
丹波地鶏砂肝のコンフィ Confied chicken gizzard			600
自家製ロースハム Home made ham			700
フレンチフライドポテト French fries			500
おまかせ前菜盛り合わせ Assorted appetizers	3種 小	1580	
	5種 大	2480	



クリームチーズの smoked サーモン 包み



おまかせ前菜盛り合わせ



ブルーチーズとクルミのサラダ



砂肝と生ハムのサラダ スッドウエスト風

SALAD サラダ

レタスとパルメジャーノ Lettuce&Parmigiano-Reggiano		780
ブルーチーズとクルミのサラダ Blue cheese & walnuts salad		880
砂肝のコンフィと生ハム スッドウエスト風 Salad of confied gizzard		880
焼きチーズのバケットサラダ Grilled cheese & baguette salad		880
国産鶏むね肉のサラダ リンゴのドレッシング Chicken breast meat salad		780

BROCHETTE



エビ&アボカド



ホタテ



白身魚



国産うなぎ



SEAFOOD&VEGETABLES

エビ&アボカド(トマト&パプリカソース) Shrimp&Abocado	700/2本
ノルウェー産キングサーモン Salmon	680/2本
兵庫県産タコ(フレッシュトマトソース) Octopus	700/2本
貝柱のグリル(香草クリームソース) Scallop	800/1本
白身魚&トマト Whitefish	680/2本
祇園かね正のうなぎ白焼き Eel	850/1本
ミックス野菜のグリル(バーニャカウダソース) grilled vegetables with Bagna cauda sauce	680/2本

Brochetteおまかせ

1~2名様限定	1本×6種類(計6本)	2000~
2名様以上	2本×4種類(計8本)	2400~
	3本×4種類(計12本)	3600~
	4本×4種類(計16本)	4800~

MEAT お肉のプロシエット

野菜たっぷりつくね Chicken meat ball	600/2本
丹波地鶏もも肉のグリル Kyoto chicken	660/2本
丹波地鶏手羽先のスパイシーグリル Chicken wing	640/2本
丹波地鶏砂肝コンフィ&青森にんにく Chicken Gizzard Confit	680/2本
京都産鴨のグリル Duck & Onion	700/2本
錦雲豚&パイナップル Japanese pork & Pineapple	680/2本
ソーセージ&インカのみざめ Sausage & Potato	680/2本
ベーコン&トマト Bacon & Tomato	680/2本
炭火焼きハンバーグ(特製トマトソース) Hamburger	740/2本
和牛バラのグリル(マデラ酒ソース) Japanese beef (WAGYU)	800/2本
フォアグラのグリル(バルサミコソース) Fois gras	980/1本



錦雲豚&パイナップル



京都産カモ&淡路の玉ねぎ



丹波地鶏もも肉のプロシエット



炭火焼きハンバーグ

CHEESE SAUCE チーズソースのプロシエット

炭焼き花かごパン Baguette & Cheese	700/2本
丹波地鶏のもも肉 Kyoto chicken & Cheese	700/2本
ミックス野菜のグリル Mixed vegetables & Cheese	700/2本

JUMBO BROCHETTE ジャンボ串

国産鶏もも(きのこのトマトソース) Japanese Chicken	700/1本
京都ポーク(赤ワインとりんごのソース) Kyoto Pork	1000/1本
ブラックアンガスビーフ(黒オリーブのソース) Black Angus Beef	1800/1本



ミニフォアグラ丼



錦雲豚スペアリのグリル



濃厚卵のクレームブリュレ



オレンジ風味のガトーショコラ

STEAK PLATE お肉のプレート (お時間頂戴しております)

フレッシュ仔羊のグリル 100g/1100円 180g～
Grilled lamb(1100yen per 100g)

錦雲豚スペアリのグリル 100g/600円 200g～
Grilled spare rib(600yen per 100g)

These dishes will take 20 to 40 minutes to prepare.

PASTA&BREAD&RICE

パスタ、パン、ライス

プロシエットオリジナルハンバーガー

チーズバーガー 1000

フォアグラバーガー 1980

ミニフォアグラ丼 1000
Bowl of rice with foie gras

レンズ豆と鶏ミンチの自家製カレー 900
Curry and rice

本日の生パスタ (お時間頂戴しております) 80g 1400～
Pasta

This dish will take 20 to 40 minutes to prepare. 160g 2600～

花かごパンのバケット (2切) 280
Baguette バター +30

DESSERT デザート

濃厚卵のクレームブリュレ 600
Creme brulee

オレンジ風味のガトーショコラ 600
Gateau chocolat

フランボワーズのチーズケーキ 600
Cheese cake

自家製アイスクリーム 600
Homemade icecream