

6月



選べる
5種類

Lunch Menu

メインディッシュ一品

*右記の◆から一品お選びください

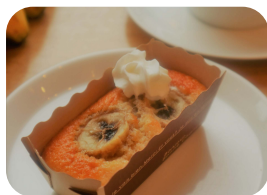
+

サラダbuffe / ライス / スープ / ソフトドリンク
おかわり自由



1Coin Dessert
デザート!!

● バナナガトー



その他デザート・ドリンク等
裏面メニューをご覧ください。



MONSIEUR ITOH

アレルギー食材の表示

卵 Egg ● 小麦 Wheat ● 乳製品 Dairy Products ○ 蟹 Crab ●

海老 Shrimp ● 蕎麦 Buckwheat ● 落花生 Peanut ●

*ドレッシングには卵と小麦粉が含まれています。

*食材の仕入れの関係上、メニューを変更する場合がございます。

*写真(画像)はイメージです。

定番
メニュー

¥900-
(税込)

京都市 1961 年創業。
京都で 50 年以上愛され続ける円居グループ定番メニュー

◆ 豚ロース肉のチーズカツ デミグラスソース ●●○

◆ ハンバーグステーキ デミグラスソース ●●○

日替わり
メニュー

¥900-
(税込)

曜日別に変わる日替わりメニューと
お魚料理をご用意しております。本日の曜日をご確認ください。

月

◆ バジルとチーズを挟んだ鶏胸肉のカツレット トマトソース ●●○

◆ サーモンのマヨネーズグラタン ●●○

火

◆ 豚ロース肉のステーキ ガーリックソース ●

◆ 魚のポワレ オリーブとケッパーのバターソース ○

水

◆ 鶏モモ肉のステーキ ピカントソース ●

◆ サバのグリエ 大葉風味のトマトソース

木

◆ ビーフカツカレー ●●○

◆ シーフードフライ(魚、海老、イカ)タルタルソース ●●●○

金

◆ 豚ロース肉のカツレット ベルン風 ●●○

◆ 魚のピカタ レムラードソース ●●○

土日

◆ イタリア産ホエー豚肩ロース肉の白ワイン煮込み ●

◆ メカジキのポワレ なすの入ったカレー風味のヴィネグレットソース ●

フレンチ
メニュー

¥1,000-
(税込)

フレンチメニューを気軽にランチでも

◆ フランス産スペアリブの煮込み バスク風