

8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buffet / ライス / スープ / ソフトドリンク

おかわり自由

*土日祝日はお席 90分制とさせていただきます。

*但し、8月までにご予約を頂いた方除く



1 Coin 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

◆ 鶏胸肉のマヨネーズグラタン ●●

◆ 香味野菜を挟んだ魚フライ 香草風味のマヨネーズソース ●○○

火

◆ 豚ロース肉のステーキ 田舎風ソース ●

◆ シーフードフライ タルタルソース ●○○●●

水

◆ 鶏モモ肉のステーキ ガーリックソース ●

◆ サバのグラチネ ニーム風 ●○○

木

◆ 豚肉と野菜のカレー ●○

◆ 魚のポワレ アーモンドの入った焦がしバターソース ○

金

◆ 黒胡椒風味のポテトのピューレを詰めた牛肉のパネ ●○○

◆ メカジキのトマト煮込み バジル風味

土日

◆ 豚バラ肉のロースト スパイス風味 ●

◆ 魚のポワレ オリーブとトマト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

◆ 牛ハチノスのトマト煮込み バジル風味