

9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

◆ 鶏モモ肉のステーキ モルネーソース ○●

◆ 魚のピカタ トマトソース ●●

火

◆ 豚バラ肉の煮込み クレオール風

◆ 魚のムニエル きのことアーモンドのバターソース ○●

水

◆ 卵の入ったミートローフ ●●○

◆ メカジキのフライ アンチョビと香草のマヨネーズソース ●●○●

木

◆ ポークカツカレー ●●○

◆ 魚のポワレ ケッパーの入ったトマトソース ●

金

◆ キノコを挟んだ鶏胸肉のピカタ ●●

◆ カニクリームコロッケ トマトソース ●●○●

土日

◆ 豚ロース肉のステーキ ガーリックソース ●

◆ 野菜の煮込みをのせた魚のグラチネ ●●○

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

◆ アッシュェパルマンティエ ●●○

# Lunch Dessert

¥300-

ムッシュイトウ自家製デザート

- プリン ◯
- パンナコッタ ◯
- コーヒーゼリー ◯



1 Coin Dessert  
デザート！！

- バナナガトー ◯

\*写真(画像)はイメージです。



ちょっとだけ  
飲みたい方に・・・

- 一口生ビール・・・¥150-
- 一口赤ワイン・・・¥150-
- 一口白ワイン・・・¥150-
- 一口スパークリングワイン・・・¥200-

ランチ限定の  
特別価格

- ランチ生ビール・・・¥300-
- ランチグラス赤ワイン・・・¥300-
- ランチグラス白ワイン・・・¥300-

お昼からちょっと贅沢に

- スパークリングワイン・・・¥500-
- 樽詰めハードシードル・・・¥500-
- ノンアルコールワイン(赤・白)  
・・・¥500-

\*価格は全て税込です。  
\*写真(画像)はイメージです。

# Lunch Drink