

10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

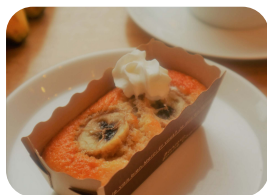
+

サラダbuffe / ライス / スープ / ソフトドリンク
おかわり自由 *土日祝日はお席 90分制とさせていただきます。



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

◆ ミンチカツレット キノコのソース ●●○

◆ サーモンのムニエル 野菜の入ったクリームソース ○●

火

◆ 鶏モモ肉のクリーム煮 ○●

◆ カレー風味の魚のマヨネーズグラタン ●●

水

◆ キノコの入ったベシャメルを詰めた鶏胸肉のパネ ●●○

◆ サバのグリエ ポテトのソース ○

木

◆ ビーフと野菜のカレー ●

◆ ガーリックと香草風味のバターを詰めた魚フライ トマトソース ●●○

金

◆ 豚肩ロース肉のグラチネ マスタード風味 ●●○

◆ 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 ディアブルソース ●

◆ メカジキのポワレ 香草風味のトマトソース

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

◆ 鶏モモ肉とソーセージ、豆の煮込み カスレ風に仕立てて ●●○