

4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

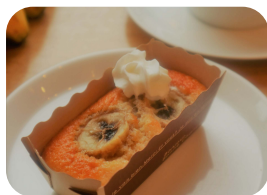
+

サラダbuffet / ライス / スープ / ソフトドリンク  
おかわり自由 \*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

- ◆ 鶏モモ肉のフリカッセ ●○
- ◆ サバとトマトのオープン焼き

火

- ◆ 豚ロース肉のステーキ リンゴのソテー添え ●
- ◆ サゴシのグラタン キノコのマヨネーズソース ○

水

- ◆ 豚バラ肉のキャセロール焼き
- ◆ メカジキのグリル 香草バターソース ○

木

- ◆ チキンカツカレー ●●○
- ◆ サーモンのパネ コルベール風 ●●○

金

- ◆ イタリア産ホエー豚のソテー ガーリックソース ●
- ◆ 蟹クリームコロッケ トマトソース ●●●○

土日

- ◆ ローストポーク デミグラスソース ●
- ◆ 魚のポワレ プロヴァンス風

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

- ◆ 豚肩肉の赤ワイン煮込み ●

# Lunch Dessert

¥300-

ムッシュいとう自家製デザート

- 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