

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

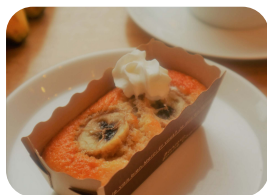
+

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

◆ 鶏モモ肉のソテー ガーリックソース ●

◆ メカジキのポワレ トマト煮込み

火

◆ 豚ロース肉のステーキ ケッパー風味 ●

◆ サーモンのグリル アンチョビバターソース ○

水

◆ イタリア産ホエー豚肉のソテー 紫蘇とカレー風味

◆ サゴシのムニエル アーモンド添え ●○

木

◆ 豚バラ肉のオニオンとピクルスのトマト煮込み ●

◆ サバのポワレ キノコの入ったクリームソース ●●○

金

◆ 鶏胸肉のソテー ピリ辛のデミグラスソース ●

◆ カニクリームコロッケ トマトソース ●●○●

土日

◆ 豚肉とパプリカの入ったトマト煮込み ●

◆ 魚のベニエ タルタルソース ●●

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

◆ グラタン・ドフィノワーズ (挽肉とポテトのグラタン) ●●○