

7月



# Lunch Menu

## メインディッシュ一品

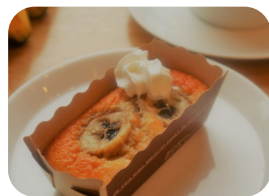
\*右記の◆から一品お選びください  
+

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レット 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下さい。

月

- ◆ 豚肉・チーズ・ハムの煮込み ●○
- ◆ サーモンのフライ タルタルソース ●●○

火

- ◆ 鶏胸肉のソテー 焼き野菜添え
- ◆ 魚のグリル カレー風味のソース ●

水

- ◆ 豚ロース肉のグリル マッシュルームのあったクリームソース ●○
- ◆ カニクリームコロッケ トマトソース ●●○○

木

- ◆ ミートローフ デミグラスソース ●●○
- ◆ サバのグリル ヨーグルトソース ○

金

- ◆ 鶏胸肉のグリル 野菜のあったコンソメソース
- ◆ サワラのムニエル トマトソース

土日

- ◆ 豚バラ肉と白インゲンのトマト煮込み
- ◆ メカジキのフリカッセ ●○

ディナー  
メニュー

¥1,500-  
(税込)

ディナーメニューを気軽にランチでも

- ◆ 牛ロース肉のステーキ ガーリックソース ●