

8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

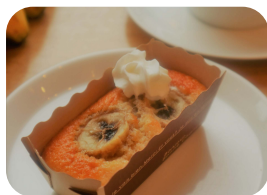
+

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

◆ 豚肉のバター焼き カレーソース風味 ●○

◆ 魚のムニエル 梅肉ソース ●○

火

◆ ミンチカツレット デミグラスソース ●●○

◆ メカジキのポワレ 香味野菜のソース ●●○

水

◆ 鶏胸肉のソテー ピクルス入りのクリームソース ●○

◆ サーモンのグリル カクテルソース ○

木

◆ 豚バラ肉の煮込み ほうれん草のソース ●○

◆ サバのポワレ トマトグラタン

金

◆ 豚挽き肉の肉詰めピーマン トマトソース

◆ エビフライのカレーライス ●●○●

土日

◆ 鶏モモ肉のソテー ベーコン、トマト添え

◆ 魚のグリル 茄子、ズッキーニ添え ●

フレンチ
メニュー

¥1,200-

(税込)

フレンチメニューを気軽にランチでも

◆ 牛肉のビール煮込み

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