

12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!!

● カヌレ ●●●



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。

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。

MONSIEUR ITOH

\*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

¥1,000-

(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

¥1,000-

(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

◆ ホエー豚肉のソテー ガーリックソース ●

◆ カニクリームコロッケ トマトソース ●●●○

火

◆ 鶏モモ肉のソテー キノコのクリームソース ●○

◆ サゴシのムニエル パイナップル添え ●

水

◆ 豚バラ肉のポトフ

◆ サーモンのポワレ トマトグラタン焼き ○

木

◆ チキンカツカレー ●●○

◆ メカジキのグリル 香草とキノコのソース

金

◆ 鶏胸肉のグリル ディアブルソース ●

◆ サバのグリル 温野菜添え

土日

◆ 豚ロース肉のソテー リンゴ添え ●

◆ サーモンフライ タルタルソース ●●○

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

◆ 骨付鶏モモ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！！

- カヌレ ●●●

\*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-
- 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