

京のおばんざいらんち（ドリンク付き）

¥1,900



- ・しば漬けタルタルの唐揚げ
- ・春野菜のはんなり和え
- ・筍の山椒煮
- ・高野とえんどう豆の玉子和え

サラダのドレッシングはかけた状態のご提供となります



ケーキサレ（スープ・ドリンク付き） ¥1,650

かぼちゃやキノコ、ベーコンなどがゴロっと入った塩味のあるパウンドケーキ。
ちょっと小腹が空いた時にちょうどいいボリュームです。

サラダのドレッシングはかけた状態のご提供となります

..... お好きなセットドリンクを以下からお選びください

コーヒー

- ブレンドコーヒー（ホット/アイス）
- アメリカンコーヒー
- +¥100
- カフェラテ（ホット/アイス）

ソフトドリンク

- ジンジャエール
- グレープフルーツジュース
- アップルジュース
- コーラ

期間限定 +¥300

さくらスカッシュ

紅茶

- アールグレイ（ホット/アイス）
- ルイボス（ホット/アイス）

アルコール +¥300

- グラスワイン
- ハートランド



京都ワイナリー

のワインと一緒にどうぞ!

京都市内初のワイン醸造所。
ぶどう本来のフレッシュさがダイレクトに伝わる自然派ワインが特徴です!

モバイルオーダーで、ご提供のタイミングも選択していただけます。

ランチスイーツ

ランチをご注文でスイーツがお得に!

No.1



バスク風チーズケーキ
¥700

カヌレ ¥350

シフォンケーキ ¥700

生麩アイス ¥600

A LA CARTE



アヒージョ

彩り豊かな野菜をたっぷりと使用したアヒージョ。
ガーリックの風味が食欲をそそる一品。
バゲット付き。

¥1,500

※イメージ



おまかせおばんざい 3種盛り

本日のおばんざいは
スタッフまでお尋ねください。

¥850



フライドチキン&チップス

¥1,500



フライドポテト

250g ¥700

500g ¥1,300



サラダ

¥800



プチトマトのピクルス

¥500



チーズのオイル漬け

¥500



キャロットラペ

¥500



ミックスナッツ

¥500

DESSERT

全てのデザートにドリンクが付きます

右のページからセットドリンクをお選びください

スイーツに使用しているフルーツは時期によって変わります。
詳細はモバイルオーダー画面をご確認ください。



バスク風チーズケーキ

粉をほとんど使わない代わりにクリームチーズをたっぷり
と使用しています。しっとりなめらかな舌触りで、ずっし
りとした食べ応えのある濃厚チーズケーキです。粗塩をつ
けるとさらに甘みが増します。

¥1,300



カヌレ

外はカリッ!中はモチッ!としたフランス生まれの焼き菓子
で、バニラとラムの香りが口いっぱい広がります。一つで
も満足感のある大きさです。

¥900



季節のシフォンケーキ

ふわふわのシフォンと季節のフルーツ
をトッピング。満足感はあるながらも
軽やかな食べ応えのデザートです。
※シフォンの味とフルーツは時期に
よって変わります。詳しくはモバイル
オーダーでご覧ください。

¥1,300



4種のスイーツプレート

バニラを添えたクレープ、抹茶と黒豆
のパウンドケーキ、チョコレートスフ
レ、フルーツカタラーナがワンプレ
ートになった贅沢なスイーツセットです。

¥1,850



生麩アイス

揚げたもちもち生麩と冷たいアイスの
相性抜群なスイーツです。アイスの味
は抹茶かバニラをお選びいただけます。

¥1,150

SET DRINK

お好きなセットドリンクを以下からお選びください

コーヒー

ブレンドコーヒー(ホット/アイス)
アメリカンコーヒー
カフェラテ(ホット/アイス) + ¥100

ソフトドリンク

ジンジャエール
グレープフルーツジュース
アップルジュース
コーラ

紅茶

アールグレイ(ホット/アイス)
ルイボス(ホット/アイス)

アルコール
+ ¥300

グラスワイン
ハートランド

期間限定
+ ¥300

さくらスカッシュ





オススメ

サイフォン式コーヒー ￥750

蒸気圧を利用して抽出するサイフォン式コーヒーは、豊かな香りと深いコクを存分に引き出します。ドリップ式よりもコーヒーオイルが多く含まれ、まろやかな口当たりになるのが特徴です。

香りが自慢の当店オリジナルブレンドをサイフォンでじっくり丁寧に抽出し、特別な一杯をご提供します。



2種類の当店オリジナルブレンドから

豆を1種類お選びください



四季の流れ

程よい苦味と共に豆が持つフルーティーな香りもふんわりと感じられる味わい。

酸味 ●●●●●

苦味 ●●●●●

コク ●●●●●

香り ●●●●●

四季の恵み

芳ばしい香りが特徴的で、コク深くしっかりとしたビターさが楽しめる味わい。

酸味 ●●●●●

苦味 ●●●●●

コク ●●●●●

香り ●●●●●

COFFEE

四季の流れ

ブレンドコーヒー（ホット / アイス） コーヒーメーカーを使ったドリップです	¥550
アメリカンコーヒー	¥550

四季の恵み

エスプレッソ	¥650
カフェラテ（ホット / アイス）	¥750
カプチーノ	¥750

TEA

HOT

全てポットでのご提供です

フレーバーティー	ALL ¥850
ルイボスティー	¥850

紅茶ブランド・ムレスナティーの茶葉を使用
種類につきましては別途POPをご覧ください

ノンカフェイン。渋みはほとんどなくほのかな甘味を
感じる爽やかな味わいです。
※ムレスナティーの茶葉ではありません

ICE

アイ스티ー	¥550
-------	------

紅茶ブレンド・ムレスナティーの茶葉を使用
・アールグレイ

または
・ルイボスティー
※ムレスナティーの茶葉ではありません

SOFT DRINK

グレープフルーツ	¥500	ジンジャーエール	¥500
アップルジュース	¥500	コーラ	¥500
抹茶ラテ（ホット / アイス）	¥800		

＼自宅でも簡単本格コーヒー！



🎁 プレゼントキャンペーン実施中 🎁

サイフォン式コーヒー1杯ご注文につき
先着順で当店オリジナルブレンド「四季の恵み」
ドリップバッグを1個プレゼントいたします！

※なくなり次第終了

※サイフォン式コーヒーはセットドリンクではお付けできません
単品でご注文ください

BEER

CRAFT BEER



京都醸造を代表する定番セゾン

一期一会

醸造所：京都醸造

華やかであり爽やかでもある柑橘系アロマとドライな飲み口が特徴の一期一会はあらゆるスタイルの食事に合わせることを想定している。

¥1,200

京都醸造

「ベルギー&アメリカ」スタイルのビールに特化した醸造所として、ベルギースタイルの伝統にアメリカスタイルの息吹を加えて新たな解釈をほどこしたオリジナルのクラフトビールを提供。



丁寧な手摘みと真空冷凍によるみずみずしさ

ASOBI

醸造所：かけはしブルーイング

ふわっと広がる柑橘のような香りに、ほのかな青々しさ。口に含むと優しい甘さが広がり、喉を通るとスッキリと。

¥1,000

かけはしブルーイング

"与謝野町の地域資源を活かした事業で地方創生につなげたい"という想いから与謝野ホップに着目。採れたてのみずみずしさにこだわり、丁寧に手摘みされたホップをなるべく早く真空冷凍することによる「鮮度の高さ」が特徴。

POPULAR BEER

ハートランド (瓶)

¥850

COCKTAIL



自家製モヒート

¥950

レモンとライムのシロップ漬けを使った、すっきりとした甘さが美味しい贅沢なモヒート。

ジントニック

¥800

GIN



季の美

お米からつくるライススピリッツとボタニカルに玉露や柚子など日本ならではの素材を使用。ジュニパーベリーの効いたロンドンドライスタイルに「和」のエッセンスを加えた唯一無二の味わい。

ストレート

¥1,100

オンザロック

¥1,100

京都のジンリッキー

¥1,200

国産のソーダと山椒を使用したカクテル

SAKE



蒼空 京都・伏見 藤岡酒造

¥1,400

米の旨みをしっかり感じるも後口の軽いとても綺麗な味わい。



守破離 京都・伏見 松本酒造

¥1,000

爽やかな柑橘系の香りと後口のきれいな酸が心地よく、フレッシュでシャープな印象。

SHOCHU



DAIYAME 鹿児島 濱田酒造

¥850

芋

ライチのような華やかな香り。甘くまろやかな味わいとキレの良い後味が特長。



あくのくろぶか

宮崎 酒蔵王手門

¥850

麦

濃厚だがまろやかで上品な甘みと深みのあるコクが調和した熟成感のある味わい。

WHISKEY

ソーダ割は下記の価格に+100円となります



白州

¥2,000

森の若葉のようにみずみずしくフレッシュな香り、爽やかで軽快なキレのよい味わい。

余市

¥1,800

響

¥2,400

山崎

¥2,200

ザグリンリベット

¥850

ラ・フロイグ

¥950

ザ・マッカラン

¥1,050

WINE

GLASS WINE

グラスワイン

¥950

京都ワイナリー 四条河原町醸造

京都ワイナリー 四条河原町醸造

「飲む人のそばで、作り手が見える形でワインをつくる」
京都高島屋のワイン食堂に併設された京都市内初のアーバンワイナリー。
生活者の近くで醸造することでフードマイレージや添加物を抑え、環境や
Well-being に配慮した自然派ワイン造りがされている。

RED



ジョセフ ドルーアン

ブルゴーニュ ピノノワール

産地：フランス ブルゴーニュ
品種：ピノ・ノワール
味わい：ミディアムボディ

ブドウは主にコート・ド・ボヌから全て手摘みされ、選別。
さくらんぼのような酸味と、フレッシュな果実味、やわらかな
タンニンのあるバランスに優れたエレガントなワイン。

¥6,600



レ ヴィッレ ディ アンタネ

アモーレ・エテルノ オーガニック ロッソ

産地：イタリア ヴェネト
品種：コルヴィーナ、メルロー、シラー
味わい：フルボディ

有機栽培のブドウを使用した果実味豊かな赤。野性味あるベリー
の甘さと、フルーティーな果実味、スパイス感が楽しめる。まろ
やかな口当たりと、アフターの長い余韻が続く個性的なワイン。

¥4,200

ROSE



カンティーネラ ペルゴラ

セレーネ・キャレット

産地：イタリア ヴェネト
品種：グロッペッロ、マルツェミーノ
味わい：辛口

野イチゴやバラの香り、サクランボや小梅を思わせるチャーミング
な果実味と心地よい酸味が広がる。

¥7,000



シャトードロムラード

キュヴェ マリー クリスティーヌ プロヴァンスロゼ

産地：フランス プロヴァンス
品種：グルナッシュ、サンソー、シラー
味わい：辛口

南仏の代表的な避暑地ニースの近郊で造られる辛口のロゼ。スッ
キリとした口当たりが特徴で、幅広い料理にマッチ。

¥7,000

WHITE

トリンバック

リースリング

産地：フランス アルザス
品種：リースリング
味わい：辛口

アルザスきっての名門・トリンバックの代名詞であるリースリ
ングで仕立てた辛口ワイン。白桃やレモン、グレープフルーツ
のような香りと、熟した果実味と爽やかな酸味を感じる、繊細
で力強くキレのある味わい。

¥6,500



ラ シャブリジェンヌ

シャブリラ・ピエレレ

産地：フランス ブルゴーニュ シャブリ
品種：シャルドネ
味わい：辛口

シャブリで最大生産量を誇りながら品質的にもトップと目され
る生産者。エレガントなリンゴや洋ナシのアロマが香り立ち、
口中で見事な質感を感じることが出来るワイン。

¥5,000



ドメーヌ コアベ

ジャン デ ヴィーニュ ジュランソン セック

産地：フランス シュドウエスト ジュランソン
品種：グロ・マンサン、カマラレ
味わい：辛口

世界最高峰の甘口ワインを作るドメーヌコアベが作る辛口ワイ
ン。グレープフルーツや夏みかんのような柑橘系の果実の味わい
が感じられ、清涼感に満ち溢れたアロマと味わいが特徴。

¥4,500



サンタ クリスティーナ

カンポグランデ オルヴィエート クラシコ

産地：イタリア ウンブリア
品種：プロカニコ、グレケット、ヴェルデッロ
ドウルペッジョ、マルヴァジア
味わい：辛口

イタリアの名門・アンティノリが手掛ける白ワイン。麦わら色の
フルーティで花のような力強いアロマは青りんごや梨、白い花を
感じさせる。バランスの取れたソフトでフレッシュな味わい。

¥3,800



CHAMPAGNE

ランソン

ブラックラベル ブリュット

産地：フランス シャンパーニュ
品種：ピノ・ノワール、シャルドネ、ピノ・ムニエ
味わい：ミディアムボディ

柑橘類のアロマとフレッシュな酸が印象的な、優美で生き生きと
した仕上りのフラッグシップ・キュヴェ。

¥12,000



モエ エ シャンドン

ロゼ アンペリアル

産地：フランス シャンパーニュ
品種：ピノ・ノワール、ピノムニエ、シャルドネ
味わい：ミディアムボディ

野イチゴ、ラズベリー、チェリー際立つフルーティーな香り、ス
パイシーな香りをアクセントに赤い果実やバラのニュアンスが生
き生きと感じられます。

¥15,000

