# Appetizer

Carpaccio of today's selected fresh fish

**6** ¥1,480

本日の厳選鮮魚のカルパッチョ

Sashimi of assorted fresh fish **6** ¥1.680 for today

本日の厳選鮮魚のお造り盛り合わせ

Seasonal green salad 季節のグリーンサラダ

¥1.280

Caesar salad with bacon and Onsen egg (soft boiled egg)

ベーコンと温泉卵のシーザーサラダ

Lyon-style salad with Nanatani 6 4 ¥1,580 duck gizzard confit, bacon and Onsen egg (soft boiled egg)

七谷鴨の砂ずりコンフィとベーコン、温泉卵のリヨン風サラダ

Gojo Ono's Nice-style salad (seared bonito, fried gnocchi, tomato, sliced olives)

**6 ¥**1,580

**五条小野のニース風サラダ** 

Carpaccio of zucchini with **6 ¥**1,480 freshly shaved parmesan cheese, salmon roe and caviar

ズッキーニのカルパッチョ削りたてパルメザンチーズ、イクラとキャビア添え

Ajillo with Hokkaido pollack roe ¥1,280 and potato

北海道産明太子とじゃがいものアヒージョ

French fries. Please choose flavor ¥1.080 選べるフレーバーフレンチフライ

Salt or Harb salt or consomme or Seaweed salt or Truffle oil or Black Shichimi pepper or Anchoby powder

[旨塩 or ハーブ or コンソメ or 海苔塩 or トリュフ or 京都原了郭 黒七味 or アンチョビ]

## Fish & Meat

Today's fish dish 本日のお魚料理

¥2,280

Grilled salmon サーモングリル

¥2,580

Grilled lobster with spices オマール海老のスパイス焼き

half(半身)¥3,680 mp tailed(一尾) ¥7.180

Fried chicken フライドチキン

¥1.280

Tamba local chicken roasted in low temperature

¥3.580

丹波地鶏低温ロースト

Kyotamba kogen pork loin TONKATSU (Pork cutlet) 京丹波高原豚ロースのとんかつ

**6 ★** ¥3,280

Kyotamba kogen pork loin with bone roasted in low temperature 京丹波高原豚骨付きロース低温ロースト

¥4.080

Kvoto Nanatani duck breast roasted in low temperature 京都七谷鴨胸肉低温ロースト

¥5,480

Wagyu ribeye roasted roasted in low temperature

¥8,980

黒毛和牛リブロース低温ロースト

Roasted Wagyu sirloin in low temperture

¥9.580

黒毛和牛サーロイン低温ロースト

French style SUKIYAKI of Wagyu **6** ¥5,800 黒毛和牛のSUKIYAKI再構築

#### Pasta

Pasta with foie gras, Kujo green onions and fresh cream **386 ¥**3,080 フォアグラと九条葱のクリームパスタ

Pasta with sea urchin and fresh cream 雲丹のクリームパスタ

**3**₩ **4** ¥3,280

Carbonara with truffle トリュフ薫るカルボナーラ

**6 ¥** 3,480

Spaghetti aglio e olio with lobster, fresh tomato and basil ₹4,080 オマール海老とフレッシュトマト、バジルのオイルパスタ

Tomato sauce spaghetti with lobster

オマール海老のトマトソースパスタ

¥4,080

## Pizza

Margherita with mozzarella cheese of Buffalo

**¥2,080** 

水牛のモッツァレラチーズのマルゲリータ

Marinara with oregano オレガノ薫るマリナーラ

¥2,180

Bismarck (egg and bacon) 地玉子とベーコンのビスマルク

**6 ¥**2,280 €

Diavola with spicy chorizo ピリ辛チョリソーのディアボラ

¥2,280

Fresh caesar salad toped pizza with raw ham 牛ハムのサラダピザ

¥2,380

Quattro Formaggi クワトロフォルマッジ

¥2,380

## Rice

Freshly cooked Hinohikari rice produced in Kyoto (with pickled vegetable)

炊き立て京都産ひのひかりの銀シャリ(香の物付き)

Rice cooked with red sea bream and Kujo green onions 真鯛と九条葱の炊き込みご飯 ¥2,080

Rice cooked with conger eel, burdock and sea urchin 穴子と牛蒡、雲丹の炊き込みご飯

銀鱈西京焼と揚げ湯葉、九条葱の炊き込みご飯

Rice cooked with grilled silver cod marinated with Saikyo miso paste, fried Yuba and Kujo green onions

Rice cooked with fried tilefish, ¥2,880 fried Yuba, salmon roe and Kujo green onions

白甘鯛鱗揚げと揚げ湯葉、イクラ、九条葱の炊き込みご飯

Rice cooked with foie gras and mushrooms

フォアグラと木の子の炊き込みご飯

Rice cooked with truffle topped with Onsen egg (soft boiled egg) ¥3,380 with Onsen egg (soft boiled egg) トリュフの炊き込みご飯 温泉卵のTKG

Rice cooked with Wagyu flap meat ¥3,880 and Kujo green onions

黒毛和牛カイノミと九条葱の炊き込みご飯

#### Dessert

Caramel glacé

¥1.080

¥2,580

¥3,280



ONO homemade pudding



Silky smooth fresh chocolate 口溶けなめらか絶品生チョコ



Blancmange made with rice flour wheat ¥980 ja5\*\*のブランマンジェ

Seasonal dessert 季節のデザート



#### 【温泉卵】

Onsen egg is traditional Japanese style low temperature boiled slowly in onsen hot spring. In which egg whites taste soft and creamy.

#### 【トンカツ】

Tonkatsu is a deep-fried pork cutlet cooked in Japanese style in which pork meat is breaded with flour, egg and bread crumbs.

### 【釜飯】

Kamameshi is a Japanese rice cuisine cooked in a pot which includes ingredients like fish, meat and vegetables seasoned with a special dashi broth.

Please mix all the ingredients before you eat.



# à la carte menu

