

THE GRILL

ALL DAY DINING MENU

APPETIZERS AND SALADS 前菜とサラダ

Caesar salad <i>Romaine heart, bacon, croutons, Parmigiano, anchovy dressing</i>	¥1,700	シーザーサラダ ロメインレタス ベーコン クルトン パルミジャーノ アンチョビドレッシング
Fruit tomato salad <i>Red onion, basil leaves</i>	¥1,900	フルーツトマトサラダ レッドオニオン バジル
Dill and fennel cured salmon <i>Sour cream, capers, soft boiled quail egg</i>	¥1,600	ディルとフェネルに漬込んだサーモン サワークリーム ケッパー うずらたまご
DIY fresh Kyoto vegetable and leaf salad <i>Available daily during lunch time*</i>	¥1,400	京都産野菜とサラダをお好きなだけ 毎日ランチタイムにご提供いたします

SOUPS スープ

Daily vegetable cream soup	¥1,100	本日の野菜のクリームスープ
Creamy clam chowder <i>Potato, corn, spiced croutons</i>	¥1,200	クラムチャウダー ポテト コーン クルトン

SANDWICHES サンドウィッチ

Served with French fries

フライドポテトを添えて

“The GRILL” burger <i>Australian beef patty, iceberg, tomato, red onion, pickles Mustard mayonnaise, brioche sesame bun</i>	¥1,730	ザ・グリルバーガー オーストラリア産ビーフパテ レタス トマト レッドオニオン ピクルス からしマヨネーズ ブリオッシュセサミンズ
Steak sandwich <i>Grilled Australian beef ribeye, arugula, tomato Sautéed red onion, mustard mayonnaise, pave bread</i>	¥1,850	ステーキサンドウィッチ オーストラリア産牛肉リブアイのグリル ルッコラ トマト レッドオニオンのソテー からしマヨネーズ パヴェブレッド
Ham and cheese “toastie” <i>Pan fried honey ham and Gruyere, white sandwich toast</i>	¥1,580	ハムとチーズのホットサンド ハニーハムとグリュイエールチーズのホワイトブレッドサンドウィッチ

FROM THE WOOD BURNING OVEN ウッドバーニングオーブンより

Served with seasonal vegetables

季節の野菜を添えて

Australian beef sirloin steak, 150g <i>Pepper Cognac sauce</i>	¥2,400	オーストラリア産ビーフサーロインステーキ 150g ペッパーコニャックソース
Local fresh sea bream fillet, 120g <i>White wine sauce</i>	¥2,200	真鯛のフィレ 120g 白ワインソース

*フェスティブ期間や特別日などご提供できない場合がございます
*excluded festive days or special occasions

上記の料金を消費税とサービス料(13%)を加算させていただきます
市場・天候等の状況により食材が変更になる場合がございます
アレルギーや不耐性をお持ちの方はご遠慮なくお申し出ください

Above prices are subject to tax and a 13% service charge.

Menu items may change subject to availability and supply conditions.

Please do not hesitate to let us know if you have any allergy or intolerance.