

Southern Court

Dinner



※お米は国内産を使用しています。We are proud to serve domestically produced rice.
※写真はイメージです。The photo is for illustrative purpose only.

前菜

Appetizer

- オリーブのマリネ 地中海風 ¥500
Marinated Olives, Mediterranean-Style
- 森の京都のキノコマリネ ¥500
Marinated Mushrooms from ‘*Mori no Kyoto* (Forest in *Kyoto*)’
- アボカドSASIMI 烏賊墨醤油とわさび ¥500
Avocado *Sashimi*, Served with Squid Ink-Soy Sauce and *Wasabi* (Japanese Horseradish)
- フruitマトのカプレーゼ ¥550
Fruit Tomato Caprese
- 京丹波高原豚の白サラミとピクルス ¥600
“*Kyo-Tamba Kogen Pork*” White Salami and Pickles
- 京丹波高原豚のベーコンとポテトサラダ ¥700
“*Kyo-Tamba Kogen Pork*” Bacon and Potato Salad
- 魚介のマリネと野菜のサルピコン ¥700
Marinated Seafood and Vegetable Salpicon
- スモークサーモン アンディーブと柑橘 ¥1,200
Smoked Salmon, Served with Citrus Marinated Chicory
- アフェッタートミスト(ハムとサラミの盛り合わせ) ¥2,200
Affettato Misto (Assorted Ham and Salami)
- チーズの盛り合わせ ¥2,200
Assorted Cheese



アボカドSASIMI
烏賊墨醤油とわさび



京丹波高原豚のベーコンと
ポテトサラダ



アフェッタートミスト
(ハムとサラミの盛り合わせ)



魚介のマリネと野菜のサルピコン



オリーブのマリネ 地中海風

※仕入れ等の都合により、メニュー内容や食材の産地等が変更になる場合がございます。

Menu item(s) and/or its production region may change based on availability.

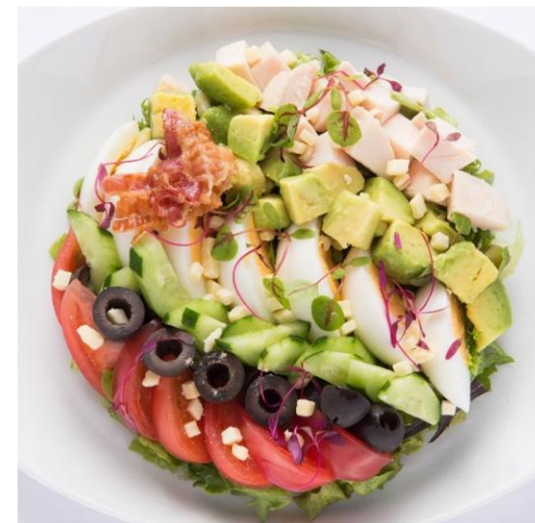
※写真はイメージです。 The photos are for illustrative purpose only.

※料金はサービス料10%・税金が含まれた価格となります。 Prices shown include tax and a 10% service charge.

サラダ

Salad

- スティック野菜の粒みそソース ¥800
Vegetable Sticks, Served with Grain *Miso* Sauce
- 京水菜とルッコラのサラダ 生ハムとパルミジャーノ ¥900
Kyo-Mizuna (Potherb Mustard) and Rucola Salad with Prosciutto and Parmigiano Reggiano
- 葉酸玉子のシーザーサラダ ¥900
Caesar Salad with *Yosan*-Folic Acid Egg
- サザンコート コブサラダ ¥1,100
Southern Court Style 'Cobb Salad'
- シーフード コブサラダ ¥1,300
Seafood Cobb Salad
- 京都野菜の盛り合わせ キノコのバーニャ ¥1,200
Assorted *Kyoto* Vegetables, Served with Mushroom Bagna Cauda



サザンコートコブサラダ



京都野菜の盛り合わせ
キノコのバーニャ

お薦め料理

Chef's Recommendation

- フライドポテト ケイジャンパウダー ¥500
Cajun French Fries
- 京丹波大黒本しめじのアヒージョ ¥700
“*Kyo-Tamba Daikoku Hon-Shimeji* Mushrooms” in Garlic Sauce
- 京風鶏のから揚げとポム・ゴーフレット ¥800
Kyoto Style Deep Fried Chicken and Pommes Gaufrettes
- 厚切り牛タンのグリル 九条ネギ ¥880
Grilled Beef Tongue with *Kujo Negi* Leek
- 京丹波高原豚のベーコンとソーセージの盛り合わせ ¥2,000
“*Kyo-Tamba Kogen* Pork” Bacon and Sausage



京丹波大黒本しめじのアヒージョ



厚切り牛タンのグリル



京丹波高原豚のベーコンとソーセージの盛り合わせ



タスマニアサーモンのグリル



丹波あじわいどりのグリル



トマホークステーキ

メイン料理

Dinner Plate

- | | |
|---|---------|
| ■ タスマニアサーモンのグリル サルサソース
Grilled Tasmanian Salmon, Served with Salsa Sauce | ¥1,400 |
| ■ 丹波あじわいどりのグリル レッド・ホット・チリ
Grilled <i>Tamba Ajiwai</i> Chicken, Served with Red Hot Chilli Tomato Coulis | ¥1,400 |
| ■ 鯛のグリル 生姜と柑橘のアクセント With 玉葱クーリ
Grilled Sea Bream Dressed with Onion Coulis with a Touch of Ginger and Citrus | ¥1,600 |
| ■ 海老のミラネーゼ トマトのクーリ
Shrimp Milanese, Served with Tomato Coulis | ¥1,800 |
| ■ アンガスビーフのグリル ストリップロイン
(ハーブ&ライム または グレービーソース)
Grilled Angus Beef Striploin, Your Choice of Herb and Lime or Gravy Sauce | ¥2,200 |
| ■ アンガスビーフのグリル テンダーロイン
(ハーブ&ライム または グレービーソース 又は トリュフソース)
Grilled Angus Beef Tenderloin, Your Choice of Herb and Lime, Gravy Sauce or Truffle Sauce | ¥3,200 |
| ■ ラムチョップのグリル トリュフ風味のマスタード添え
Grilled Lamb Chop, Served with Truffle-Mustard | ¥2,800 |
| ■ アンガスビーフ トマホークステーキ(要予約)
Angus Beef Tomahawk Steak
(*Advance reservation is required for this menu.) | ¥13,000 |

メイン料理と組み合わせてご注文下さい。

*Set menus are available with an order of the “Dinner Plate” selection.

- | | |
|--|---------|
| ■ サラダセット (日替わりサラダ・本日の野菜のポタージュ・パン・コーヒー)
Salad Set (Salad of the Day, Soup of the Day, Bread and Coffee) | ＋¥1,300 |
| ■ オードブルセット (日替わりオードブル盛合せ・本日の野菜のポタージュ・パン・コーヒー)
Appetizer Set (Assorted Appetizer of the Day, Soup of the Day, Bread and Coffee) | ＋¥1,700 |

組み合わせメニュー例

Set Menu Ideas



サラダセット
Salad Set
＋
鯛のグリル
Grilled Sea Bream

¥2,900



オードブルセット
Appetizer Set
＋
アンガスビーフのグリル
テンダーロイン
Grilled Angus Beef
Tenderloin

¥4,900

※お米は国内産を使用しています。We are proud to serve domestically produced rice.

※仕入れ等の都合により、メニュー内容や食材の産地等が変更になる場合がございます。

Menu item(s) and/or its production region may change based on availability.

※写真はイメージです。The photos are for illustrative purpose only.

※料金はサービス料10%・税金が含まれた価格となります。Prices shown include tax and a 10% service charge.

その他料理

Other Dishes

- | | |
|---|--------|
| ■ 丹後オイルサーディンのコカ(ピッツァ) ニンニク風味 | ¥1,200 |
| Coca (Spanish-Style Pizza) with <i>Tango</i> Oil Sardine with a Touch of Garlic | |
| ■ モッツアレラと生ハムのコカ(ピッツァ) バジルソース | ¥1,200 |
| Coca (Spanish-Style Pizza) with Mozzarella, Prosciutto and Basil Sauce | |
| ■ スパムのクロックムッシュ | ¥900 |
| Croque-Monsieur with Spam | |
| ■ 小さな牛タンカレーライス | ¥1,000 |
| Beef Tongue Curry with Rice | |
| ■ 京都・赤米のタコライス With トマトクーリ | ¥1,200 |
| <i>Kyoto Akamai</i> -Red Rice Taco Rice with Tomato Coulis | |
| ■ 京丹後古代米麺の冷製 フルーツマトとカラスミパウダー | ¥1,000 |
| Chilled <i>Kyo-Tango Kodai</i> Rice Noodles and Fruit Tomato, Served with Dried Mullet Roe Powder | |
| ■ フルーツ盛り合わせ | ¥2,500 |
| Assorted Fruits | |



丹後オイルサーディンのコカ
ニンニク風味



スパムのクロックムッシュ

デザート

Dessert

- | | | | | | |
|--------------|------|----------|------|---------------------------------|------|
| ■ クレームブリュレ | ¥500 | ■ ティラミス | ¥600 | ■ 本日のアイスクリームとシャーベット | ¥500 |
| Crème Brûlée | | Tiramisu | | Ice Cream and Sorbet of the Day | |

スナック

Snacks

- | | |
|---|--------|
| ■ ミックスナッツ | ¥600 |
| Mixed Nuts | |
| ■ おかき盛り合せ | ¥800 |
| Assorted “Japanese Rice Crackers” | |
| ■ チョコレート盛り合わせ | ¥1,000 |
| Assorted Chocolates | |
| ■ ドライフルーツ盛り合わせ | ¥1,000 |
| Assorted Dried Fruits | |
| ■ ビーフジャーキー | ¥1,200 |
| Beef Jerky | |
| ■ スナック盛り合わせ 4名様分 (ナッツ・チョコ・ドライフルーツ・おかき) | ¥2,200 |
| Snack Platter for 4 (Nuts, Chocolates, Dried Fruits and Japanese Rice Crackers) | |



クレームブリュレ



ティラミス

※お米は国内産を使用しています。We are proud to serve domestically produced rice.

※仕入れ等の都合により、メニュー内容や食材の産地等が変更になる場合がございます。

Menu item(s) and/or its production region may change based on availability.

※写真はイメージです。The photos are for illustrative purpose only.

※料金はサービス料10%・税金が含まれた価格となります。Prices shown include tax and a 10% service charge.