



We are
made of
what we eat

Brunch
menu



Farmer's Pie



V ファーマーズパイ
季節のフルーツ/パイナップル&マンゴー
Farmer's Pie/Pineapple & Mango
2,400yen

V ファーマーズパイ
季節の野菜/とうもろこし
Farmer's Pie/Corn
2,400yen

調理に30分程度かかります。お早めにご注文をお願いします。
It takes about 30 minutes to cook. Please order as soon as possible.

Sandwich

V アボカドトースト ————— 1,600yen
Avocado Toast

Soup

V とうもろこしのポタージュ バケット付き ————— 1,000yen
Corn Potage with Baguette

Salad

V 季節野菜のタブレサラダ ————— 1,800yen
Seasonal Vegetables Tabouli Salad

V 季節のフレッシュサラダ ※ランチタイム限定 ————— 850yen
Seasonal Fresh Salad ※brunch time only

SET DRINK

🍹 マークつきのドリンクは
-200円でご注文いただけます。
(アルコールは-150円)

詳しくはドリンクページをご覧ください

🍹 200YEN OFF when ordering
with a set meal.
(Alcohol -150yen)

V = VEGAN MENU



経産牛のサーロインステーキ
黒大蒜バターソース
Sirloin Steak
Black Garlic Butter Sauce
4,500yen

SET DRINK

🍷 マーク付きのドリンクは
-200円でご注文いただけます。
(アルコールは-150円)

詳しくはドリンクページをご覧ください

🍷 200 YEN OFF when ordering
with a set meal.
(Alcohol -150 yen)

Fish

サーモンのグリル
焼き茄子ソース
Grilled Salmon
Eggplant Sauce
3,300yen



調理に30分程度かかります。お早めにご注文をお願いします。
It takes about 30 minutes to cook. Please order as soon as possible.



SET DRINK

🍷 マークつきのドリンクは
-200円でご注文いただけます。
(アルコールは-150円)

詳しくはドリンクページをご覧ください

🍷 200YEN OFF when ordering
with a set meal.
(Alcohol -150yen)

Pasta

🍷 夏野菜のアラビアータ ————— 1,800yen
Summer Vegetable Arrabbiata

Rice

🍷 ヴィーガンキーマカレー ————— 1,800yen
Vegan Keema Curry

マグロとアボカドのポキ ————— 2,200yen
Tuna and Avocado Poke Bowl

Others

🍷 オニオンフライ ————— 800yen
Onion Rings

ポテトフライ スイートチリ&サワークリーム 800yen

Fried potatoes Sweet Chili Sauce & Sour Cream

※ヴィーガンケチャップに変更可能
Vegan Ketchup option available.

🍷 = VEGAN MENU

Dessert



✓ ファーマーズパイ
季節のフルーツ/
パイナップル&マンゴー
Farmer's Pie/Pineapple & Mango
2,400yen

調理に30分程度かかります。お早めにご注文をお願いします。
It takes about 30 minutes to cook. Please order as soon as possible.



✓ チーズケーキ Cheese Cake 950yen



✓ チョコレートケーキ Chocolate Cake 950yen



✓ 季節の豆花 中国/四川産
Seasonal Tofu Pudding 980yen

✓ = VEGAN MENU

Alcohol

🍷 マークは-200円でお食事とセットにできます。
(アルコールは-150円)

🍷 200YEN OFF when ordering with a set meal. (Alcohol -150yen)

Glass Wine

クレマン・ド・ボルドー ブリュット / シャトー・オー・マレ 100ml **SPARKLING** 1,200yen
Crémant de Bordeaux Brut NV / Château Haut Mallet

🍷 マルヴァジア / カンティーナ・オルソーニャ ルナーリア 100ml **WHITE** 800yen
Malvasia / Cantina Orsogna Lunaria

風 シャルドネ / ドメーヌ・ド・ラ・ガランス 100ml **WHITE** 1,200yen
Kaze Chardonnay / Domaine de La Garance

🍷 DOC モンテプルチアーノ・ダブルッツォカンティーナ・オルソーニャ ルナーリア 100ml **RED** 800yen
DOC Montepulciano d'Abruzzo / Cantina Orsogna Lunaria

AOP コルビエール / ペイサージュ 100ml **RED** 1,200yen
AOP Corbières / Paysage

Beer

🍷 ハートランド(生) 750yen
Heartland (Draft Beer)

毬花 / コエドブルワリー IPA 瓶 333ml 950yen
Marihana / Koedo Brewery IPA (Bottle)

はっさくホワイト / ウッドミルブルワリー京都
ホワイトビール 瓶 330ml 1,200yen
Hasaku White / Woodmill Brewery Kyoto White Beer (Bottle)

常陸野ネストビール / 木内ブルワリー
ペールエール 瓶 330ml 1,200yen
Hitachino Nest Beer / Kiuchi Brewery Pale Ale (Bottle)

Sake. Plum Wine & Shochu

嬉洛水明 純米 / 佐々木酒造 100ml 980yen
Junmai Kirakusuimei / Sasaki Sake Brewery (Sake)

笑梅飯醸(梅酒) / 白杉酒造 60ml 850yen
ShoubaiHanjyou (Plum Liqueur) / Shirasugi Sake Brewery

晩白柚酒(世界最重量の柑橘果実) 60ml 850yen
Banpeiyu (Japanese Citrus Liqueur)

喜六 無濾過(芋焼酎) / 黒木本店 60ml 780yen
Kiroku (Sweet Potato Shōchū) / Kuroki Shōchū Brewery

Whisky. Calvados

京都ウイスキー 紫帯 30ml 900yen
Kyoto Whisky MURASAKIOBI / Kyoto

アマハガンワールドモルト 30ml 1,200yen
AMAHAGAN World Malt / Shiga

モンキーショルダー 30ml 1,100yen
Monkey Shoulder / Scotland

カルヴァドス 30ml 1,300yen
Calvados / France

Gin. Herb Spirits

ヘンドリックス ジン 30ml 900yen
Hendrick's Gin / Scotland

季の美 ジン 30ml 1,000yen
Ki No Bi (Japanese Gin) / Kyoto

舞輪源 フレッシュクラフトジン 30ml 1,200yen
Mairingen Fresh Craft Gin / Kyoto

越後薬草Yasoのハーブスピリッツ 30ml 1,100yen
Echigoyakusou Yaso Herb Spirits / Niigata

価格はサービス料10%と税金を含みます。 All prices include a 10% service charge and tax.

Non-alcohol

Coffee

- ☞ ブレンドコーヒー (ホット/アイス) ————— 600yen
Coffee (hot/iced)
- デカフェコーヒー ————— 650yen
Decaf Coffee
- ☞ カフェラテ (ホット/アイス) ————— 650yen
Caffe Latte (hot/iced)
- オーツミルクラテ (ホット/アイス) ————— 750yen
Oat Milk Latte (hot/iced)
- ☞ エスプレッソ ————— 550yen
Espresso
- 抹茶ラテ (ホット/アイス) ————— 750yen
Matcha Latte (hot/iced)
+100円でオーツミルクに変更できます Change to oat milk for an additional 100yen
- ☞ KOJIラテ (ホット/アイス) ————— 750yen
KOJI Latte (hot/iced)
米と米麹から作られた【KOJI BARISTA EDITION】を使用。乳糖不耐の方にもおすすめです。
"KOJI BARISTA EDITION" made from rice and malted rice is used.
Recommended for people with lactose intolerance.

Soft Drink

- ☞ オーガニックオレンジジュース ————— 600yen
Organic Orange Juice
- ☞ 青森県産リンゴジュース ————— 600yen
Aomori / Apple Juice
- 丹波にんじん搾りジュース ————— 700yen
Tamba / Carrot Squeezed Juice
- 京都・亀井ファーム有機赤紫蘇ソーダ ————— 700yen
Kyoto Kamei Farm / Japanese Organic Red Perilla with Soda
- ☞ 自家製ジンジャーエール (ホット/アイス) ————— 700yen
Homemade Ginger Ale (hot/iced)
国産無農薬生姜使用 made with Japanese organic ginger
- ☞ 自家製山椒クラフトコーラ ————— 700yen
Homemade Cola with Japanese Pepper

Mineral Water

- アンティポデーズスパークリング ————— 1,100yen
Antipodes Sparkling Water
- アンティポデーズスティル ————— 1,100yen
Antipodes Still Water

☞ マークは-200円でお食事とセットにできます。
(アルコールは-150円)

☞ 200 YEN OFF when ordering with a set meal. (Alcohol -150 yen)

Tea

- ☞ 京都と謝野町産フレッシュハーブティー 850yen
Kyoto / Fresh Herb Tea
- ☞ 奈良県産有機和紅茶 (ホット/アイス) ————— 650yen
Nara / Japanese Black Tea (hot/iced)
- 草花茶 ————— 650yen
House Blend Herb Tea
ローズヒップ・ハイビスカス・レモンバーベナのブレンド
Rosehip, Hibiscus and Lemon Verbena Blend
- カモミールブレンドティー ————— 650yen
Chamomile Blend Tea
- ☞ 京都舞鶴産有機煎茶 ————— 650yen
Kyoto Green Tea "SENCHA"
- 滋賀朝宮産親子ほうじ茶 ————— 650yen
Shiga / Roasted Green Tea "HO-JICHA"

Smoothie

- カカオ&バナナ ————— 1,100yen
Cacao & Banana Smoothie
- 季節の野菜スムージー ————— 1,000yen
Seasonal Vegetables Smoothie

Non-alcohol Wine

- ☞ ノンアルコール白ワイン ————— 900yen
Non-alcohol White Wine
シャルドネ
Chardonnay
- ☞ ノンアルコール赤ワイン ————— 900yen
Non-alcohol White Wine
カベルネ・ソーヴィニヨン
Cabernet Sauvignon
- ノンアルコールスパークリングワイン 900yen
Sparkling Wine