

LUNCH

All prices are in Japanese yen and inclusive of service charge and consumption tax. The menu may change without prior notice.

K I H A R U
Brasserie

料金はサービス料と消費税を含む日本円です。仕入れ等の都合により変更になる場合があります。



Chef's Pasta Set

1,850

Small Bowl of Green Salad
ミニサラダ

Today's Soup
本日のスープ

Chef's Pasta
シェフの気まぐれパスタ

Prefix A

2,500

3 Kinds of Assorted Appetizers
前菜3種盛り合わせ

Today's Soup
本日のスープ

A Choice of PASTA or RISOTTO
選べるパスタ or リゾット

A Choice of DESSERT
選べるデザート

Coffee or Tea
コーヒー or 紅茶

Prefix B

3,300

3 Kinds of Assorted Appetizers
前菜3種盛り合わせ

Today's Soup
本日のスープ

A Choice of MAIN
選べるメイン

Bread
パン

A Choice of DESSERT
選べるデザート

Coffee or Tea
コーヒー or 紅茶

Prefix C

4,000

5 Kinds of Assorted Appetizers
前菜5種盛り合わせ

Today's Soup
本日のスープ

Chef's Pasta
シェフの気まぐれパスタ

A Choice of MAIN
選べるメイン

Bread
パン

A Choice of DESSERT
選べるデザート

Coffee or Tea
コーヒー or 紅茶

PASTA & RISOTTO

Spaghetti Carbonara with Truffle トリュフ カルボナーラ	1,500	Homemade Potato Gnocchi with Salmon Cream Sauce じゃがいもの手打ちニョッキ サーモンクリーム	1,700
Gorgonzola and Apple Risotto ゴルゴンゾーラとりんごのリゾット	1,500	Spaghetti Cream Sauce with Homemade Salsiccia and Mushroom 自家製サルシッチャのきのこクリームパスタ	1,700
Spaghetti Beef Ragout with Celery 牛肉ラグーとセロリのポロネーゼ	1,600	Spaghetti Tomato Cream Sauce with Homard Lobster and Blue Swimming Crab オマール海老と渡り蟹のトマトクリームスパゲッティーニ	1,900

We use 100% Japanese grown rice. お米は国産米を使用しています。

MAIN

Tamba Ajiwai Chicken Fricassee 丹波あじわいどりのフリカッセ	2,500	Roasted Kyoto Pork and Ebi-imo Taro with Mustard Sauce 京都ぼーくと海老芋のロースト マスタードソース	2,800
Sautéed Salmon with White Kidney Bean Stew サーモンのソテー 白いんげん豆煮込み	2,500	Kuroge Wagyu Beef Sirloin Steak Choose one condiment from: Lemon Salt & Horse-radish / Wasabi & Soy Sauce / Japanese Pepper & Salt 黒毛和牛のサーロインステーキ コンディメント3種から1つをお選びください レモン塩 & 西洋わさび / わさび & 醤油 / 山椒 & 塩	3,900
Beef Cheek Simmered in Red Wine with Sweet Potato Gratin 牛ほほ肉の赤ワイン煮込み さつまいもグラタン添え	2,700		
Roasted Quail with Butter Curry Sauce うずらのロースト バターカレーソース	2,700		

Selectable as a Main Menu of Prefix B/C for an additional 1,000 yen
Prefix B/C に +1,000 で「選べるメイン」として選べます



A CHOICE OF DESSERT / 選べるデザート

Choose one of the following for the dessert of course
コースのデザートはこちらから1つお選びください

Chocolate Terrine and Sweet Azuki Beans Yuzu Citrus Ganache ショコラテリーヌと大納言かこの 柚子のガナッシュ	Sweet Potate Brulee さつまいものブリュレ	Cheese Cake, Basque Style バスク風チーズケーキ
--	-----------------------------------	---

ADDITIONAL MENU ITEMS / 追加メニューアイテム

A Choice of SOFT DRINK and CAFÉ セットドリンク [CAFÉ or SOFTDRINKからお選びください]	500	Small Bowl of Green Salad ミニサラダ	200	Bread パン	200
*Standard price for the 2nd drink 2杯目からは通常料金でご用意します		Today's Soup 本日のスープ	200	Today's Dessert 本日のデザート	400

C A F É & D R I N K

All prices are in Japanese yen and inclusive of service charge and consumption tax.
We refuse to serve alcoholic items to guests who are planning to drive as well as minors under the age of 20.

K I H A R U
Brasserie

料金はサービス料と消費税を含む日本円です。
車両の運転を予定されているお客様および20歳未満のお客様への酒類の提供はできません。

W I N T E R S P E C I A L D R I N K

[NON-ALCOHOLIC]

White Mocha	ホワイトモカ	900
Dark Mocha	ダークモカ	900
Ruby Chocolate Latte	ルビーチョコレートラテ	900
Strawberry Cappuccino	ストロベリーカプチーノ	900
Black Tea with Jam [Strawberry Jam Yuzu Citrus Jam]	ジャムとともに楽しむ紅茶 [ストロベリージャム 柚子ジャム]	900
Jasmin Tea with Kyo Yuzu Flavor	京柚ジャスミンティー	900
Kyo Yuzu Soda	京柚サイダー	900

[ALCOHOL]

Sparkling Wine with Kyo Yuzu	京柚スパークリングワイン	1,200
Gin and Tonic with Kyo Yuzu	京柚ジントニック	1,200
Strawberry Royal	ストロベリーロワイヤル	1,200
Gin and Tonic with Strawberry	ストロベリージントニック	1,200

D E S S E R T P L A T E

2,500

3 Assorted Seasonal Desserts
A Choice of SOFT DRINK or CAFÉ

季節のデザート3品の盛り合わせ
選べるドリンク

  [SOFT DRINK or CAFÉから1つお選びください]

D E S S E R T

Chocolate Terrine and Sweet Azuki Beans Yuzu Citrus Ganache
ショコラテリーヌと大納言かのこ 柚子のガナッシュ 700

Yuzu Citrus Mousse and Panna Cotta
柚子ムースとくちどけパannaコッタ 800

Sweet Potato Brulee
さつまいものブリュレ 800

Apple Tatin
紅玉のタタン 900

Cheese Cake, Basque Style
バスク風チーズケーキ 900

A Choice of SOFT DRINK and CAFÉ + 500
セットドリンク [SOFT DRINK or CAFÉから1つお選びください]

  *Standard price for the 2nd drink
2杯目からは通常料金でご用意します

W I N E B Y T H E G L A S S

Today's Wine - Sparkling Wine	本日のスパークリングワイン	1,000
Today's Wine - White Wine	本日の白ワイン	900
Today's Wine - Red Wine	本日の赤ワイン	900

B E E R

Suntory The Premium Malt's Draft	サントリー ザ プレミアムモルツ	900
Suntory ALL-FREE non-alcoholic beer	サントリー オールフリー (ノンアルコール)	600

C O C K T A I L

各 800 each

Whisky and Soda	ハイボール
Gin [Tonic Water Soda]	ジン [トニックウォーター ソーダ]
Vodka [Tonic Water Soda]	ウォッカ [トニックウォーター ソーダ]
Cassis [Soda Orange Juice Grapefruit Juice]	カシス [ソーダ オレンジジュース グレープフルーツジュース]
Campari [Soda Orange Juice Grapefruit Juice]	カンパリ [ソーダ オレンジジュース グレープフルーツジュース]
Moscow Mule	モスコミュール
Screw Driver	スクリュードライバー
Cuba Libre	キューバリブレ
Kir Royale	キールロワイヤル
Kir	キール
Mimosa	ミモザ
Spritzer	スプリッツァー

M I N E R A L W A T E R

Fushimizu	伏水	1,000
Sparkling Natural Mineral Water From Yamazaki	山崎の水 (発泡)	1,000

S O F T D R I N K

Orange Juice	オレンジジュース	800
Apple Juice	アップルジュース	800
Grapefruit Juice	グレープフルーツジュース	800
Ginger Ale	ジンジャーエール	800
Pepsi	ペプシコーラ	800

C A F É

Coffee [ICE or HOT]	コーヒー [ICE or HOT]	700
Tea [ICE or HOT]	紅茶 [ICE or HOT]	700
Espresso [HOT]	エスプレッソ [HOT]	700
Cappuccino [HOT]	カプチーノ [HOT]	800
Cafe Latte [ICE or HOT]	カフェラテ [ICE or HOT]	800
Caramel Latte [ICE or HOT]	キャラメルラテ [ICE or HOT]	850

D I N N E R & B A R

K I H A R U
Brasserie

SALAD

Rainbow Trout and Root Vegetables, Yuzu Dressing サーモントラウトと根菜のサラダ 柚子ドレッシング 	900
Caesar Salad シーザーサラダ	900
Roasted Beef Salad KIHARUのローストビーフサラダ	900

APPETIZER

Homemade Crab-Cream Croquette 自家製カニクリームのカロケット	400
Potato Wedges with Anchovy Dip フライドポテト アンチョビディップ	600
Wakasagi Fish Escabeshe with Yuzu Citrus Flavored ワカサギのエスカベッシュ 柚子の香り	700
Carottes Râpées with Orange and Raisins にんじんとオレンジと干しぶドウのしりしりサラダ	700
Kyoto Pork Rillettes 京都ぼーくのリエット	800
Marinated Tripe with Yuzu Citrus Vinegar ハチノスのマリネ 柚子酢あえ	800
Vegetable Stew in Tomato Sauce, Provençal Style プロヴァンス風野菜のトマト煮込み	800
Japanese Spanish Mackerel and Cheese Samosa サワラとチーズの春巻きサモサ	800
Pork Wrapped in Apple 豚肉のりんご包み焼き	900
Grilled Thick-cut Bacon 厚切りベーコンのグリル	1,000
Jamón Serrano and Seasonal Fruits with Balsamic Creme ハモンセラノと季節のフルーツ クレーム ド バルサミコ	1,000
Terrine with Sardine and Potato イワシとジャガイモのテリーヌ	1,000
Beef Carpaccio Style 牛のカルパッチョ風	1,200
Cheese Plate チーズプレート	1,300
Gratin with Andive and Gorgonzola アンディーブとゴルゴンゾーラのグラタン	1,400

MAIN

Tamba Ajiwai Chicken Fricassee 丹波あじわいどりのフリカッセ	2,500
Sautéed Salmon with White Kidney Bean Stew サーモンのソテー 白いんげん豆煮込み	2,500
Beef Cheek Simmered in Red Wine with Sweet Potato Gratin 牛ほほ肉の赤ワイン煮込み さつまいもグラタン添え	2,700
Roasted Quail with Butter Curry Sauce うずらのロースト バターカレーソース	2,700
Roasted Kyoto Pork and Ebi-imo Taro with Mustard Sauce 京都ぼーくと海老芋のロースト マスタードソース	2,800
Kuroge Wagyu Beef Sirloin Steak Choose one condiment from: Lemon Salt & Horse-radish / Wasabi & Soy Sauce / Japanese Pepper & Salt 黒毛和牛のサーロインステーキ コンディメント3種から1つをお選びください レモン塩 & 西洋わさび / わさび & 醤油 / 山椒 & 塩	3,900

PASTA or RISOTTO

Spaghetti Carbonara with Truffle トリュフ カルボナーラ	1,500
Gorgonzola and Apple Risotto ゴルゴンゾーラとりんごのリゾット	1,500
Spaghetti Beef Ragout with Celery 牛肉ラグーとセロリのボロネーゼ	1,600
Homemade Potato Gnocchi with Salmon Cream Sauce じゃがいもの手打ちニョッキ サーモンクリーム	1,700
Spaghetti Cream Sauce with Homemade Salsiccia and Mushroom 自家製サルシッチャのきのこクリームパスタ	1,700
Spaghetti Tomato Cream Sauce with Homard Lobster and Blue Swimming Crab オマール海老と渡り蟹のトマトクリームスパゲッティーニ	1,900

We use 100% Japanese grown rice.
お米は国産米を使用しています。

All prices are in Japanese yen and inclusive of service charge and consumption tax.
料金はサービス料と消費税を含む日本円です。食材等の都合により変更になる場合があります。

DESSERT

Chocolate Terrine and Sweet Azuki Beans, Yuzu Citrus Ganache ショコラテリーヌと大納言かのか 柚子のガナッシュ	700
Yuzu Citrus Mousse and Panna Cotta 柚子ムースとくちどけパannaコッタ	800
Sweet Potate Brulee さつまいものブリュレ	800
Apple Tatin 紅玉のタタン	900
Cheese Cake, Basque Style バスク風チーズケーキ	900

KIHARU de PREFIX

4,000

5 Kinds of Assorted Appetizers
前菜5種盛り合わせ

Today's Soup
本日のスープ

Chef's Pasta
シェフの気まぐれパスタ

A Choice of MAIN
選べるメイン

Bread
パン

A Choice of DESSERT
選べるデザート

〈Choose one of the following 以下よりお選びください〉
Chocolate Terrine and Sweet Azuki Beans, Yuzu Citrus Ganache
ショコラテリーヌと大納言かのか 柚子のガナッシュ

Yuzu Citrus Mousse and Panna Cotta
柚子ムースとくちどけパannaコッタ

Cheese Cake, Basque Style
バスク風チーズケーキ

Coffee or Tea
コーヒー or 紅茶

 Kuroge Wagyu Beef Sirloin Steak
can be selectable as Main
for additional 1,000 yen
黒毛和牛のサーロインステーキは
+1,000で「選べるメイン」として選べます



Seafood with this logo comes from an ASC certified responsible farm. www.asc-aqua.org
このマークが付いた水産物は、ASC(水産物養殖管理協議会)認証を取得した責任ある養殖場で育てられた水産物です。 www.asc-aqua.org
ASC-C-04051



DRINKS



K I H A R U
Brasserie

All prices are in Japanese yen and inclusive of service charge and consumption tax. We refuse to serve alcoholic items to guests who are planning to drive as well as minors under the age of 20.

料金はサービス料と消費税を含む日本円です。車両の運転を予定されているお客様および20歳未満のお客様への酒類の提供はできません。

WINTER SPECIAL DRINK

[NON-ALCOHOLIC]

White Mocha	ホワイトモカ	900
Dark Mocha	ダークモカ	900
Ruby Chocolate Latte	ルビーチョコレートラテ	900
Strawberry Cappuccino	ストロベリーカプチーノ	900
Black Tea with Jam [Strawberry Jam / Yuzu Citrus Jam]	ジャムとともに楽しむ紅茶 [ストロベリージャム/柚子ジャム]	900
Jasmin Tea with Kyo Yuzu Flavor	京柚ジャスマンティール	900
Kyo Yuzu Soda	京柚サイダー	900

[ALCOHOL]

Sparkling Wine with Kyo Yuzu	京柚スパークリングワイン	1,200
Gin and Tonic with Kyo Yuzu	京柚ジントニック	1,200
Strawberry Royal	ストロベリーロワイヤル	1,200
Gin and Tonic with Strawberry	ストロベリージントニック	1,200

WINE BY THE GLASS

Today's Wine - Sparkling Wine	本日のスパークリングワイン	1,000
Today's Wine - White Wine	本日の白ワイン	900
Today's Wine - Red Wine	本日の赤ワイン	900

BEER

Suntory The Premium Malt's Draft	サントリー ザ プレミアムモルツ	900
Suntory ALL-FREE non-alcoholic beer	サントリー オールフリー <ノンアルコール>	600

COCKTAIL

Whisky and Soda	ハイボール	各 800 each
Gin [Tonic Water Soda]	ジン [トニックウォーター ソーダ]	
Vodka [Tonic Water Soda]	ウォッカ [トニックウォーター ソーダ]	
Cassis [Soda Orange Juice Grapefruit Juice]	カシス [ソーダ オレンジジュース グレープフルーツジュース]	
Campari [Soda Orange Juice Grapefruit Juice]	カンパリ [ソーダ オレンジジュース グレープフルーツジュース]	
Moscow Mule	モスコミュール	
Screw Driver	スクリュードライバー	
Cuba Libre	キューバリブレ	
Kir Royale	キールロワイヤル	
Kir	キール	
Mimosa	ミモザ	
Spritzer	スプリッツァー	

MINERAL WATER

Fushimizu	伏水	1,000
Sparkling Natural Mineral Water From Yamazaki	山崎の水 (発泡)	1,000

SOFT DRINK

Orange Juice	オレンジジュース	800
Apple Juice	アップルジュース	800
Grapefruit Juice	グレープフルーツジュース	800
Ginger Ale	ジンジャーエール	800
Pepsi	ペプシコーラ	800

CAFÉ

Coffee [ICE or HOT]	コーヒー [ICE or HOT]	700
Tea [ICE or HOT]	紅茶 [ICE or HOT]	700
Espresso [HOT]	エスプレッソ [HOT]	700
Cappuccino [HOT]	カプチーノ [HOT]	800
Cafe Latte [ICE or HOT]	カフェラテ [ICE or HOT]	800
Caramel Latte [ICE or HOT]	キャラメルラテ [ICE or HOT]	850

FREE FLOW * 1名さま 3,000 per person

Any items from the below 下記のドリンクメニュー飲み放題<90分制>

Suntory The Premium Malt's Draft Sparkling Wine	サントリー ザ プレミアムモルツ スパークリングワイン
White Wine	白ワイン
Red Wine	赤ワイン
Whisky and Soda	ハイボール
Gin [Tonic Water Soda]	ジン [トニックウォーター ソーダ]
Vodka [Tonic Water Soda]	ウォッカ [トニックウォーター ソーダ]
Cassis [Soda Orange Juice Grapefruit Juice]	カシス [ソーダ オレンジジュース グレープフルーツジュース]
Campari [Soda Orange Juice Grapefruit Juice]	カンパリ [ソーダ オレンジジュース グレープフルーツジュース]
Moscow Mule	モスコミュール
Screw Driver	スクリュードライバー
Cuba Libre	キューバリブレ
Kir Royale	キールロワイヤル
Kir	キール
Mimosa	ミモザ
Spritzer	スプリッツァー