







## Appetizer



Carpaccio of today's selected fresh fish   ¥1,480  
 本日のお魚料理



Sashimi of assorted fresh fish for today   ¥1,680  
 本日の厳選鮮魚のお造り盛り合わせ

Seasonal green salad ¥1,280  
 季節のグリーンサラダ

Caesar salad with bacon and Onsen egg (soft boiled egg)   ¥1,380  
 ベーコンと温泉卵のシーザーサラダ

Lyon-style salad with Nanatani duck gizzard confit, bacon and Onsen egg (soft boiled egg)   ¥1,580  
 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   ¥1,580  
 (seared bonito, fried gnocchi, tomato, sliced olives)  
 五条小野のニース風サラダ

Carpaccio of zucchini with freshly shaved parmesan cheese, salmon roe and caviar   ¥1,480  
 ブ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 and potato ¥1,280  
 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 Herb salt or consomme or Seaweed salt or Truffle oil or Black Shichimi pepper or Anchovy 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  ¥2,280  
 本日のお魚料理

Grilled salmon   ¥2,580  
 サーモングリル

Grilled lobster with spices  half(半身) ¥3,680  
 オマール海老のスパイス焼き  tailed(一尾) ¥7,180

Fried chicken ¥1,280  
 フライドチキン

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)   ¥3,280  
 京丹波高原豚ロースのとんかつ

Kyotamba kogen pork loin with bone roasted in low temperature ¥4,080  
 京丹波高原豚骨付きロース低温ロースト





Kyoto Nanatani duck breast roasted in low temperature ¥5,480  
 京都七谷鴨胸肉低温ロースト





Wagyu ribeye 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 temperature ¥9,580  
 黒毛和牛サーロイン低温ロースト



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



## Pasta

Pasta with foie gras, Kujo green onions and fresh cream     ¥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     ¥3,280  
 雲丹のクリームパスタ

Carbonara with truffle    ¥3,480  
 トリュフ薫るカルボナーラ



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   ¥4,080  
 オマール海老のトマトソースパスタ



## 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  ¥2,180  
 オレガノ薫るマリナーラ

Bismarck (egg and bacon)   ¥2,280  
 地玉子とベーコンのビスマルク

Diavola with spicy chorizo   ¥2,280  
 ビリ辛 Chorizo のディアボラ

Fresh caesar salad topped pizza with raw ham   ¥2,380  
 生ハムのサラダピザ

Quattro Formaggi   ¥2,380  
 クワトロフォルマッジ

## 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)

¥1,080


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

 ¥2,580


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

銀鱈西京焼と揚げ湯葉、九条葱の炊き込みご飯

 ¥2,780


Rice cooked with fried tilefish,  
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

 ¥2,880

Rice cooked with foie gras  
and mushrooms

フォアグラと木の子の炊き込みご飯

 ¥3,280

Rice cooked with truffle topped  
with Onsen egg (soft boiled egg)

トリュフの炊き込みご飯 温泉卵のTKG

  ¥3,380

Rice cooked with Wagyu flap meat  
and Kujo green onions

黒毛和牛カイノミと九条葱の炊き込みご飯

 ¥3,880

## Dessert

Caramel glacé

キャラメルグラッセ

    ¥1,080

ONO homemade pudding

ONOプリン

  ¥580

Silky smooth fresh chocolate

口溶けなめらか絶品生チョコ

 ¥980

Blancmange made with rice flour

うるち米のブランマンジェ

  ¥980

Seasonal dessert

季節のデザート

   ¥1,080

### 【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

アラカルトメニュー