

TRATTORIA M KYOTO Dinner Menu



①季節野菜のサラダ

¥ 1.400

Seasonal vegetable salad

- ※ビーガン、ベジタリアン対応メニュー(こちらの料理にはお肉、お魚、乳製品は使用しておりません。)
- *Wegan/vegetarian (This dish does not contain meat, fish, or dairy products.)
- ※低カロリーメニュー Low calorie menu



②豚肉のパテと自家製ピクルス

¥1,700

Pork pate and homemade pickles

③国産タコとキタアカリのジェノベーゼ

¥ 1.700

Genovese of octopus and potato 'Kita-Akari'

¥ 1.800

4季節のフルーツと水牛モッツァレラのカプレーゼ

Seasonal fruit and buffalo mozzarella caprese

- ※ベジタリアン対応メニュー(こちらの料理にはお肉、お魚は使用しておりません。)
- * vegetarian menu (This dish does not contain meat or fish.)

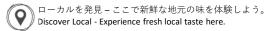


⑤京都産 鯛のカルパッチョ スモークの香り

¥ 2,000

Kyoto Sea Bream Carpaccio with Smoked Flavor

※低カロリーメニュー Low calorie menu



- *表示価格はすべて税込価格です。お会計の際に別途サービス料10%を頂戴いたします。
- * All prices included tax. A 10% service charge will be added to your bill at the time of payment.
- *アレルギーや食事制限がある場合は、スタッフにお申し付けください。
- * Please let the staff know if you have any allergies or dietary restrictions.

⑥スモークサーモンと汲み上げ湯葉

¥1.800

Smoked salmon and yuba

⑦生ハムとグラナパダーノ Prosciutto and Grana Padano ¥1,800

⑧フライドポテト カチョ・エ・ペペ(チーズ、胡椒)

¥1,200

French fries cacio e pepe (cheese & black pepper)

※ベジタリアン対応メニュー(こちらの料理にはお肉、お魚は使用しておりません。)

*vegetarian menu (This dish does not contain meat or fish.)

SEGETARIA

9季節の魚を使ったフィッシュ&チップス バーニャカウダ添え

¥2,500

Fish & chips made with seasonal fish with bagna cauda

Pane 12

・ブレッドバスケット

¥ 500

Bread basket

Kid's Plate +yx7v-1

¥2,000

(トマトスパゲッティー,オムレツ,フライドポテト,スープ,クロワッサン,アイスクリーム)

(tomato spaghetti, omelette, french fries, soup, croissant, ice cream)



①マリナーラ (トマトソース・オレガノ・ニンニク) ¥ 2,100

Marinara

(Tomato sauce, oregano, garlic)

※ビーガン、ベジタリアン対応メニュー(こちらの料理にはお肉、お魚、乳製品は使用しておりません。)

*Vegan/vegetarian (This dish does not contain meat, fish, or dairy products.)

※低カロリーメニュー Low calorie menu



②マルゲリータ

(トマトソース・モッツァレラチーズ・バジル)

Margherita

(Tomato sauce, mozzarella, basil)

※ベジタリアン対応メニュー(こちらの料理にはお肉、お魚は使用しておりません。)

*vegetarian menu (This dish does not contain meat or fish.)



 ± 2.500

 ± 2.800

 ± 2.500

③ナポレターナ

(トマト、モッツァレラチーズ、アンチョビ、オリーブ、オレガノ)

(Tomato sauce, mozzarella, anchovy, olive, oregano)

4サルシッチャ

(サルシッチャ、モッツァレラチーズ、ブロッコリー、松の実、ドライトマト)

Salsiccia

(Sausage, mozzarella, broccoli, pine nuts, dried tomatoes)

- ローカルを発見 ここで新鮮な地元の味を体験しよう。 Discover Local - Experience fresh local taste here.
- *表示価格はすべて税込価格です。お会計の際に別途サービス料10%を頂戴いたします。
- * All prices included tax. A 10% service charge will be added to your bill at the time of payment.
- *アレルギーや食事制限がある場合は、スタッフにお申し付けください。
- * Please let the staff know if you have any allergies or dietary restrictions.

⑤西京味噌としらすのビアンケッティ (西京味噌、マスカルポーネ、モッツァレラチーズ、九条ネギ、シラス)



 ± 2.800

'Kvo-nese' Bianchetti

(Saikyo Miso, mascarpone, mozzarella, Kujo green onion, whitebait)

⑥イン サラータ

 ± 2.800

(トマトソース、オリーブ、ニンニク、リーフサラダ、エディブルフラワー、プチトマト、アボカド) In Salata (Vegetable pizza)

(Tomato sauce, olives, garlic, leaf salad, edible flowers, cherry tomatoes, avocado)

- ※ビーガン、ベジタリアン対応メニュー(こちらの料理にはお肉、お魚、乳製品は使用しておりません。)
- *Wegan/vegetarian (This dish does not contain meat, fish, or dairy products.)





⑦クワトロフォルマジョ

(ゴルゴンゾーラ、リコッタ、モッツアレラ、グラナパダーノ)

Quattro formaggi

(Gorgonzola, ricotta, mozzarella, grana padano)

- ※ベジタリアン対応メニュー(こちらの料理にはお肉、お魚は使用しておりません。)
- * vegetarian menu (This dish does not contain meat or fish.)



 ± 3.000

⑧プロシュート・エ・ルッコラ (トマトソース、モッツァレラチーズ、ルッコラ、生ハム)

Prosciutto e rucola

(Tomato sauce, mozzarella, rucola, prosciutto)

 $\pm 3,000$

9西京味噌のビスマルク (西京味噌、マスカルポーネ、卵、モッツァレラ、キノコ、ベーコン、バジル)

(Saikyo Miso, mascarpone, egg, mozzarella, mushroom, bacon, basil)



Primo Piatto ~ プリモピアット~

Pasta & Risotto パスタ&リゾット

①スパゲティ ポモドーロバジル

¥ 2,400

Spaghetti, Pomodoro Basil

- ※ベジタリアン対応メニュー(こちらの料理にはお肉、お魚は使用しておりません。)
- *vegetarian menu (This dish does not contain meat or fish.)
- ・グルテンフリーパスタに変更できます。※湯で時間に15以上お時間を頂きます。
- This pasta can be changed to gluten-free, please allow us to have 15-minute or more to boil it in the case.



②スパゲッティ いろいろきのこのペペロンチーノ

¥ 2,400

Spaghetti, Pepperoncino with various mushrooms

- ※ベジタリアン対応メニュー(こちらの料理にはお肉、お魚は使用しておりません。)
- *vegetarian menu (This dish does not contain meat or fish.)
- ・グルテンフリーパスタに変更できます。※湯で時間に15以上お時間を頂きます。
- This pasta can be changed to gluten-free, please allow us to have 15-minute or more to boil it in the case.



③スパゲティ カルボナーラ

 $\pm 2,600$

Spaghetti, Carbonara

④リングイネ ジェノベーゼ

¥ 2,600

Linguine, Genovese

※ベジタリアン対応メニュー(こちらの料理にはお肉、お魚は使用しておりません。)

* vegetarian menu (This dish does not contain meat or fish.)





ローカルを発見 - ここで新鮮な地元の味を体験しよう。

Discover Local - Experience fresh local taste here.

- *表示価格はすべて税込価格です。お会計の際に別途サービス料10%を頂戴いたします。
- * All prices included tax. A 10% service charge will be added to your bill at the time of payment.
- *アレルギーや食事制限がある場合は、スタッフにお申し付けください。
- * Please let the staff know if you have any allergies or dietary restrictions.

⑤タリアッテレ サーモンのトマトクリーム Tagliatelle, Salmon with Tomato Cream	¥ 2,80
⑥猪ラグーと山の幸のキタッラ Chitarra, Wild boar ragu and food of the mountains	¥ 2.80
⑦ボロネーゼのラザニア Lasagna, Bolognese	¥ 2,5(
⑧ジャガイモのニョッキ モッツァレラとポモドーロバジル Potato Gnocchi, Mozzarella and Pomodoro Basil	¥ 2,50
⑨日吉ポークラグーとカボチャのリゾット Risotto, Kyoto Hiyoshi pork ragu and Pumpkin	¥ 3,00
⑩ポルチーニ茸のリゾット Risotto, porcini	¥ 3,00



Secondo Piatto ~+=>Fery +~

※こちらのお料理はお時間を頂きます(注文を頂いてから40分~) Dishes on this list will take more than 40 min for the preparation after placed order.

. . . .

①旬の焼き野菜

¥1,600

Grilled seasonal vegetables

※ビーガン、ベジタリアン対応メニュー(こちらの料理にはお肉、お魚、乳製品は使用しておりません。)

- *Wegan/vegetarian (This dish does not contain meat, fish, or dairy products.)
- ※低カロリーメニュー Low calorie menu





②丹波あじわい鶏のカチャトーラ (トマト煮込み)

Kyoto Tamba Ajiwai Chicken Cacciatora (stewed with tomatoes)



¥3,800

③大麦豚スペアリブのグリル 林檎のモスタルダと焼き野菜

¥3,800

Grilled barley pork spareribs with apple mostarda and grilled vegetables

④仔羊のグリル 野菜ピュレと焼き野菜

¥4,600

Grilled Lamb with vegetable puree and grilled vegetables

⑤和牛肩ロースのブラッサート ポテト添え

¥4,600

Wagyu beef chuck roll brassato with potatoes

⑥和牛ロースのロースト(180g)玉ねぎキャラメルと焼き野菜

¥8.600

Roasted Wagyu beef loin (180g) with caramelized onions and grilled vegetables



ローカルを発見 - ここで新鮮な地元の味を体験しよう。

Discover Local - Experience fresh local taste here.

- *表示価格はすべて税込価格です。お会計の際に別途サービス料10%を頂戴いたします。
- * All prices included tax. A 10% service charge will be added to your bill at the time of payment.
- *アレルギーや食事制限がある場合は、スタッフにお申し付けください。
- * Please let the staff know if you have any allergies or dietary restrictions.



Dolce ~FIFI~

①ガトーショコラ	¥ 900
Chocolate cake	+ 900
②アフォガート Affogato	¥900
③ティラミス Tiramisu	¥900
④マチェドニア フルーツポンチ Macedonia ※低カロリーメニュー Low calorie menu	¥900
⑤本日のドルチェ Today's dolce	¥900
⑥ドルチェ盛り合わせ Assorted dessert platter	¥2,000
────────────────────────────────────	¥600



~ディナーセット~ Dinner Set Casual dinner featuring local ingredients

¥5,000

・アンティパストミスト (7種〜8種類の前菜の盛り合わせ) Antipasto misto

> ・ブレッドバスケット Bread Basket

・選べる1品 ※下記のメニューからお好きな一品をお選びください。 Selectable Primo Piatto ※You can pick one dish from the menu below.

> ①スパゲティ ポモドーロバジル Spaghetti, Pomodoro Basil

②スパゲティ いろいろきのこのペペロンチーノ Spaghetti, Peperoncino with various mushrooms

③タリアッテレ サーモンのトマトクリーム Tagliatelle, Salmon with Tomato Cream

> ④ピッツァ マルゲリータ Pizza, Margherita

⑤プロシュート・エ・ルッコラ Pizza, Prosciutto e rucola

⑥ピッツァ 西京味噌としらすのビアンケッティ Pizza, 'Kyo-nese' Bianchetti

・本日のドルチェ Today's dessert

・コーヒー or 紅茶 Coffee or Tea

* こちらのコースは20:30ラストオーダーとさせていただきます。

* Last orders for this course will be taken at 8:30pm.

*表示価格はすべて税込価格です。お会計の際に別途サービス料10%を頂戴いたします。
*All prices included tax. A 10% service charge will be added to your bill at the time of payment.

*アレルギーや食事制限がある場合は、スタッフにお申し付けください。
* Please let the staff know if you have any allergies or dietary restrictions.



~シーズナルディナー~ Seasonal Dinner

¥8,000

ご挨拶の一品 ~Amuse-bouche~

> 前菜 ~Antipasto~

> > スープ ~ Soup ~

パスタ ~ Pasta~

セコンドピオット ~Second Piat~

> ドルチェ ~Dolce~

ブレッドバスケット Bread Basket

コーヒー or 紅茶 Coffee or Tea

* こちらのコースは20:30ラストオーダーとさせていただきます。

* Last orders for this course will be taken at 8:30pm.

*表示価格はすべて税込価格です。お会計の際に別途サービス料10%を頂戴いたします。
*All prices included tax. A 10% service charge will be added to your bill at the time of payment.

*アレルギーや食事制限がある場合は、スタッフにお申し付けください。
* Please let the staff know if you have any allergies or dietary restrictions.