



TRATTORIA M KYOTO

Dinner Menu

MERCURE
HOTEL
KYOTO STATION



～Natale～

クリスマスディナー Christmas Dinner

¥ 8,000

- ・前菜の盛り合わせ
Appetizer Assortment
- ・あじわい鶏のガランティーマ
Chicken Galantine
- ・スモークサーモンとイクラ
Smoked Salmon with Salmon Roe
- ・天使海老の塩水漬
Angel Prawns Marinated in Saltwater
- ・和牛たたきのタリアート
Wagyu Beef Tataki "Tagliata"
- ・ブレッドバスケット
Bread Basket
- ・トリュフとパンチェッタのカルボナーラ
Carbonara with Truffle and Pancetta
- ・牛タンのブラサート
Beef Tongue Brasato
- ・パネトーネといちごのサンタ
Panettone and Strawberry Santa Claus
- ・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.

Antipasto

～前菜～

①季節野菜のサラダ

Seasonal vegetable salad

¥1,400

※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豚肉のパテと自家製ピクルス

Pork pate and homemade pickles

¥1,700

③いちごと水牛モッツアレラのカプレーゼ

Strawberry and buffalo mozzarella caprese

¥1,800

※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.)



④フライドポテト カチョ・エ・ペペ(チーズ、胡椒)

French fries cacio e pepe (cheese & black pepper)

¥1,200

※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

Fish & chips made with seasonal fish with bagna cauda

¥2,500

Pane & Kid's Plate

パン&キッズプレート

・ブレッドバスケット

Bread basket

¥500

・キッズプレート

Kid's Plate

(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)

¥2,000



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.

Pasta & Risotto

パスタ&リゾット

①スパゲティ ポモドーロバジル

Spaghetti, Pomodoro Basil

¥2,400

※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スパゲティ カルボナーラ

Spaghetti, Carbonara

¥2,600

③タリアッテレ サーモンのトマトクリーム

Tagliatelle, Salmon with Tomato Cream

¥2,800

④ボロネーゼ キタッラ

Bolognese Chitarra

¥2,600

⑤日吉ポークラギーとカボチャのリゾット

Risotto, Kyoto Hiyoshi pork ragu and Pumpkin

¥3,000

⑥ボルチーニ茸のリゾット

Risotto, porcini

¥3,000

Pizza

～ピッツァ～

- ①マリナーラ ￥2,100
(トマトソース・オレガノ・ニンニク)
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 ￥2,500
(トマトソース・モッツアレラチーズ・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.)



- ③ナポレターナ ￥2,500
(トマト、モッツアレラチーズ、アンチョビ、オリーブ、オレガノ)
Napoletana
(Tomato sauce, mozzarella, anchovy, olive, oregano)

- ④クワトロフォルマージョ ￥2,800
(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.)



- ⑤西京味噌としらすのピアンケッティ ￥2,800
(西京味噌、マスカルポーネ、モッツアレラチーズ、九条ネギ、シラス)
'Kyo-nese' Bianchetti
(Saikyo Miso, mascarpone, mozzarella, Kujo green onion, whitebait)



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.

Secondo Piatto

～セコンド ピアット～

※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。)
※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丹波あじわい鶏のカチャトーラ (トマト煮込み) ￥3,800
Kyoto Tamba Ajiwai Chicken Cacciatora (stewed with tomatoes)



- 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

Dolce

～ドルチェ～

- ①ガトーショコラ ￥900
Chocolate cake

- ②アフォガート ￥900
Affogato

- ③ティラミス ￥900
Tiramisu

- ④本日のアイスクリーム ￥600
Today's ice cream