



# 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ヌ  
Chicken Galantine
- ・スマーカサーモンとイクラ  
Smoked Salmon with Salmon Roe
- ・天使海老の塩水漬け  
Angel Prawns Marinated in Saltwater
- ・和牛たたきのタリアータ  
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
- ・パネッ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ァレラのカプレーゼ

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 バニーヤカウダ添え

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

¥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)



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

¥2,400



①スパゲティ ポモドーロバジル

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.

¥2,600

②スパゲティ カルボナーラ

Spaghetti, Carbonara

¥2,800

③タリアッテレ サーモンのトマトクリーム

Tagliatelle, Salmon with Tomato Cream

¥2,600

④ボロネーゼ キタッラ

Bolognese Chitarra

¥3,000

⑤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

¥3,000

⑥ポルチーニ茸のリゾット

Risotto, porcini

# Pizza

～ピツア～

- ①マリナーラ  
(トマトソース・オレガノ・ニンニク)  
Marinara  
(Tomato sauce, oregano, garlic)

¥2,100

※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)

¥2,500



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

¥2,500

- ④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)

¥2,800



※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.)

- ⑤西京味噌としらすのビアンケッティ  
(西京味噌、マスカルボーネ、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)

¥2,800



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  
Grilled seasonal vegetables

¥1,600

※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)  
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  
Grilled barley pork spareribs with apple mostarda and grilled vegetables

¥3,800

- ④和牛ロースのロースト (180 g) 玉ねぎキャラメルと焼き野菜  
Roasted Wagyu beef loin (180g) with caramelized onions and grilled vegetables

¥8,600

# Dolce

～ドルチェ～

- ①ガトーショコラ  
Chocolate cake

¥900

- ②アフォガート  
Affogato

¥900

- ③ティラミス  
Tiramisu

¥900

- ④本日のアイスクリーム  
Today's ice cream

¥600