



TRATTORIA M KYOTO
Dinner Menu



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国産タコとキタアカリのジェノベーゼ

Genovese of octopus and potato 'Kita-Akari'

¥ 1,700

④季節のフルーツと水牛モッツアレラのカプレーゼ

Seasonal fruit 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.)



⑤愛媛県産 鯛のカルパッチョ スモークの香り

¥ 2,000

Ehime Sea Bream Carpaccio with Smoked Flavor

※低カロリーメニュー Low calorie menu



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.

⑥タスマニア産スモークサーモン、汲み上げ湯葉と彩り大根

Smoked salmon and yuba

¥ 1,800



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)

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.)



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

Fish & chips made with seasonal fish with bagna cauda

¥ 2,500



Pane パン

・ブレッドバスケット

Bread basket

¥ 500



Kid's Plate キッズプレート

¥ 2,000

(トマトスパゲッティ、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)



Pizza ~ピッツァ~

- 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)



※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 ナポリターナ
(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 サルシッチャ
(サルシッチャ、モッツアレラチーズ、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ピアンケッティ
(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)



- ⑥ イン サラータ
(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。)
※Vegan/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.)

- ⑧ プロシュート・エ・ルッコラ
(トマトソース、モッツアレラチーズ、ルッコラ、生ハム)
Prosciutto e rucola
(Tomato sauce, mozzarella, rucola, prosciutto)



- ⑨ 西京味噌のビスマルク
(西京味噌、マスカルポーネ、卵、モッツアレラ、キノコ、ベーコン、バジル)
Bismarck
(Saikyo Miso, mascarpone, egg, mozzarella, mushroom, bacon, basil)





Primo Piatto ~プリモピアット~

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、お魚は使用していません。）

※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.



小麦
Wheat

卵
Egg

牛乳
Milk

②スパゲッティ いろいろきのこのペペロンチーノ

Spaghetti, Pepperoncino with various mushrooms

¥2,400

※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、乳製品は使用していません。）

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

- ・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.



小麦
Wheat

③スパゲティ カルボナーラ

Spaghetti, Carbonara

¥2,600



豚肉
Pork

小麦
Wheat

卵
Egg

牛乳
Milk

④スパゲティ トリュフ入りカルボナーラ

Spaghetti, Carbonara with truffles

¥3,600



小麦
Wheat

卵
Egg

牛乳
Milk

⑤リングイネ ジェノベーゼ

Linguine, Genovese

¥2,600

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

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



小麦
Wheat

卵
Egg

牛乳
Milk



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

¥2,800



鮭
Salmon

小麦
Wheat

卵
Egg

牛乳
Milk

⑥猪ラギーと山の幸のキタッラ

Chitarra, Wild boar ragu and food of the mountains

¥2,800



豚肉
Pork

鶏肉
Chicken

小麦
Wheat

卵
Egg

牛乳
Milk

⑦ボロネーゼのラザニア

Lasagna, Bolognese

¥2,500



大豆
Soybean

豚肉
Pork

鶏肉
Chicken

牛肉
Beef

小麦
Wheat

卵
Egg

牛乳
Milk

⑧ジャガイモのニョッキ モッツアレラとポモドーロバジル

Potato Gnocchi, Mozzarella and Pomodoro Basil

¥2,500



小麦
Wheat

卵
Egg

牛乳
Milk

⑨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



豚肉
Pork

鶏肉
Chicken

卵
Egg

牛乳
Milk

⑩ポルチーニ茸のリゾット

Risotto, porcini

¥3,000



鶏肉
Chicken

牛肉
Beef

卵
Egg

牛乳
Milk



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、乳製品は使用していません。）

※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)



鶏肉
Chicken

¥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



豚肉
Pork

リンゴ
Apple

¥3,800

④仔羊のグリル 野菜ピューレと焼き野菜

Grilled Lamb with vegetable puree and grilled vegetables

¥4,600

⑤和牛肩ロースのブラッサート ポテト添え

Wagyu beef chuck roll brassato with potatoes

¥4,600



牛肉
Beef

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

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

¥8,600



牛肉
Beef

⑦北海道の蝦夷鹿ロースのローストとベリーソース

Roasted Hokkaido Ezo Deer Loin with Berry Sauce

¥5,200



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 ～ドルチェ～

①ガトーショコラ

Chocolate cake

¥900



小麦
Wheat

卵
Egg

牛乳
Milk

②アフォガート

Affogato

¥900



卵
Egg



牛乳
Milk

③ティラミス

Tiramisu

¥900



小麦
Wheat

卵
Egg

牛乳
Milk

④マCHEDニア フルーツポンチ

Macedonia

¥900

※低カロリーメニュー Low calorie menu

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

⑦本日のアイスクリーム

Today's ice cream

¥600



卵
Egg

牛乳
Milk



～ディナーセット～ Dinner Set

¥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 (*Please 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ピアンケッティ

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.