



TRATTORIA M KYOTO  
Dinner Menu

MERCURE  
HOTEL  
KYOTO STATION

# 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、乳製品は使用していません。)  
※Vegan/vegetarian (This dish does not contain meat, fish, or dairy products.)



## ② 丹波味わい鶏とパンツァネッラ Tamba Chicken with Panzanella

¥1,700



## ③ 豚肉のパテと自家製ピクルス Pork pate and homemade pickles

¥1,700



## ④ 生ハムとグラナパダーノ Prosciutto and Grana Padano

¥1,800



## ⑤ 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

¥1,800

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



## 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



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.

## ⑦ タコのルーチア風 (トマト煮込み) Octopus alla Luciana (Stewed Octopus in Tomato)

¥2,400



## ⑧ トリュフ風味のフライドポテト French Fries Truffle flavor

¥1,200

※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.)



## 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

※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.)



## 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)



# 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 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.)



## ②スパゲッティ ペペロンチーノ Spaghetti, Pepperoncino

¥2,000

※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.)



## ③スパゲティ カルボナーラ Spaghetti, Carbonara

¥2,600



## ④スパゲティ トリュフ入りカルボナーラ Spaghetti, Carbonara with truffles

¥3,600



## ⑤リングイネ 貝類と旬彩のソース

Linguine, Shellfish and Seasonal Vegetable sauce

¥2,800



・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。

・Pasta can be changed to gluten-free,

please allow us to have 15-minute or more to boil it in the case.



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

¥2,800



## ⑦猪ラゲと山の幸のカタッラ

Chitarra, Wild boar ragu and food of the mountains

¥2,800



## ⑧ポロネーゼのラザニア

Lasagna, Bolognese

¥2,600



## ⑨リングイネ 桜エビとキャベツ

Linguine, Sakura Shrimp and Cabbages

¥2,800



## ⑩旬彩のリゾット

Risotto, Seasonal Vegetables

¥3,000



## ⑪ポ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  
(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 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)

¥2,500



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

¥2,500



- 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)

¥2,800



- 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

¥2,800



(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)

¥2,800

(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、乳製品は使用していません。)  
※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)

¥2,800



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

¥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、モッツアレラ、  
キノコ、ベーコン、バジル)  
Bismarck

¥3,000



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



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



鶏肉  
Chicken

## ③日吉ポーク厚切りバラ肉の網焼き ピッツァアヨラソース

Grilled Thick-Cut Hiyoshi Pork Belly with Pizzaiola Sauce

¥3,800



鶏肉 豚肉  
Chicken Pork

## ④仔羊のグリルと旬の焼き野菜

Grilled Lamb with grilled vegetables

¥4,600

## ⑤牛肩ロースのブラッサート ポテト添え

Beef chuck roll Brassato with potatoes

¥4,600



牛肉  
Beef

## ⑥和牛ロースのロースト（180g）旬の焼き野菜

Roasted Wagyu beef loin (180g) with seasonal grilles vegetables

¥8,600



牛肉  
Beef



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 卵 牛乳  
Wheat Egg Milk

## ②アフォガート

Affogato

¥900



卵 牛乳  
Egg Milk

## ③ティラミス

Tiramisu

¥900



小麦 卵 牛乳  
Wheat Egg 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 牛乳  
Egg Milk



## Dinner Set

～ディナーセット～

¥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

※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.)



小麦

Wheat

卵

Egg

牛乳

Milk

### ②リングイネ 桜エビとキャベツ

Linguine, Sakura Shrimp and Cabbages



海老

Shrimp

小麦

Wheat

### ③タリアッテレ サーモンのトマトクリーム

Tagliatelle, Salmon with Tomato Cream



鮭

Salmon

小麦

Wheat

卵

Egg

牛乳

Milk

### ④ピッツァ マルゲリータ

Pizza, Margherita

※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.)



小麦

Wheat

卵

Egg

牛乳

Milk

### ⑤プロシュート・エ・ルッコラ

Pizza, Prosciutto e rucola



豚肉

Pork

小麦

Wheat

卵

Egg

牛乳

Milk

### ⑥ピッツァ 西京味噌としらすのピアンケッテ

Pizza, 'Kyo-nese' Bianchetti



大豆

Soybean

小麦

Wheat

牛乳

Milk

卵

Egg

・ 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.



## Seasonal Dinner

～シーズナルディナー～

¥8,000

～Amuse-bouche～

ご挨拶の一品

～Antipasto～

前菜

～Soup～

スープ

～Pasta～

パスタ

～Second Piat～

お肉

～Dolce～

ドルチェ

ブレッドバスケット

Bread Basket

コーヒーor紅茶

Coffee or Tea

アレルギーに関する情報は店内メニューにてご確認ください。  
Allergy information is available on the in-restaurant menu.

\* 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.