



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 フルーツトマトと水牛モッツァレラのカプレーゼ

Fruits Tomato 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.

*メニューに記載されているアレルギーアイコンは、特定原材料等28品目を表示しております

* The allergy icons displayed on this menu indicate the 28 specified allergen ingredients recognized in Japan.

⑦ 愛媛産鯛のカルパッチョ スモークの香り

Ehime sea bream carpaccio with a smoky aroma

¥2,200

※低カロリーメニュー Low calorie menu

⑧ タコのルーチア風 (トマト煮込み)

Octopus alla Luciana (Stewed Octopus in Tomato)

¥2,400



⑨ 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.)

⑩ 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)



Pizza

～ピッツァ～

- ①マリナーラ ￥2,100
(トマトソース・オレガノ・バジル・ニンニク)
Marinara
(Tomato sauce, oregano, basil, 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 ￥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、お魚は使用していません。)
※vegetarian menu (This dish does not contain meat or fish.)

- ③ナポリターナ ￥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サルシッチャ ￥2,800
(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.

*メニューに記載されているアレルギーアイコンは、特定原材料等28品目を表示しております
* The allergy icons displayed on this menu indicate the 28 specified allergen ingredients recognized in Japan.

- 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)



- 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 ￥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 ￥3,000
(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 ￥3,000
(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～

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 **スパゲティ ペペロンチーノ**
Spaghetti, Peppercino

¥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.

*メニューに記載されているアレルギーアイコンは、特定原材料等28品目を表示しております
* The allergy icons displayed on this menu indicate the 28 specified allergen ingredients recognized in Japan.

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 **猪ラゲーと山の幸のキタッラ**

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 **ペンネアラビアータ (注文を頂いてから15分～)**
Penne Arrabbiata

¥2,400



⑪ **旬彩のリゾット**

Risotto, Seasonal Vegetables

¥3,000



⑫ **ボルチーニ茸のリゾット**

Risotto, porcini

¥3,000



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本日の焼き野菜

¥1,600

Today's 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日吉ポーク厚切りバラ肉の網焼き ピッツァイオーラソース

¥3,800

Grilled Thick-Cut Hiyoshi Pork Belly with Pizzaiola Sauce



④仔羊のローストと本日のき野菜

¥4,600

Roasted Lamb with today's grilled vegetables

⑤牛肩ロースのブラッサート ポテト添え

¥4,600

Beef chuck roll Brassato with potatoes



⑥和牛ロースのロースト（180g）本日の焼き野菜

¥8,600

Roasted Wagyu beef loin (180g) with today's 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.

*メニューに記載されているアレルギーアイコンは、特定原材料等28品目を表示しております

* The allergy icons displayed on this menu indicate the 28 specified allergen ingredients recognized in Japan.

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マCHEDONIA フルーツポンチ

¥900

Macedonia

※低カロリーメニュー Low calorie menu



⑤本日のドルチェ

¥900

Today's dolce

⑥ドルチェ盛り合わせ

¥2,000

Assorted dessert platter

⑦本日のアイスクリーム

¥600

Today's ice cream





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.)



②リングイネ 桜エビとキャベツ

Linguine, Sakura Shrimp and Cabbages



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

※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.

* メニューに記載されているアレルギーアイコンは、特定原材料等28品目を表示しております

* The allergy icons displayed on this menu indicate the 28 specified allergen ingredients recognized in Japan.



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ませ。
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.

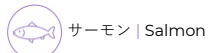
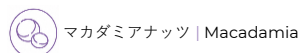
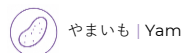
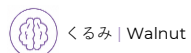
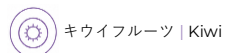
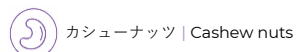
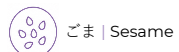
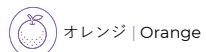
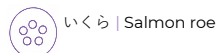
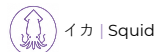
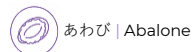
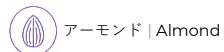
* 表示価格はすべて税込価格です。お会計の際に別途サービス料10%を頂戴いたします。

* All prices included tax. A 10% service charge will be added to your bill at the time of payment.

* メニューに記載されているアレルギーアイコンは、特定原材料等28品目を表示しております

* The allergy icons displayed on this menu indicate the 28 specified allergen ingredients recognized in Japan.

アレルギーアイコン28品目 | Allergy icon



MERCURE

HOTEL

KYOTO STATION