



ご予約も承っております。
詳しくはスタッフにお問合せください。

Potel Dinner

A la carte



〈前菜 Appetizer〉

- 鮮魚のカルパッチョ 柑橘ヴィネガー いくら リーフサラダ ￥1,800
Fresh fish carpaccio with citrus vinaigrette and salmon roe, leaf salad
- グリーンサラダ 塩麴ドレッシング ￥1,000
Green salad
- 京都産三元豚のパテ 醗酵粒マスタード 醗酵キャベツ ￥1,800
Pate en croute with whole grain mustard and sauerkraut
- ハモンセラーノ 揚げたてコッコリ バージンオリーブ油 ￥1,800
Jamon serrano with coccoli
- 前菜盛り合わせ (2～3人前) ￥2,500
Assorted appetizers (for 2-3 pers)

〈炭焼き料理 Charcoal grilled food〉

- 京鴨ロース 250g 焼き時間 20 分 ￥3,500
Kyoto duck (250g) 20min grilling time
- はりま牛ランイチ 250g 焼き時間 30 分 ￥4,200
Harima beef (250g) 30min grilling time
- 黒毛和牛リブロース 200g 焼き時間 15 分 ￥4,500
Wagyu ribeye steak (200g) 15min grilling time
- 本日銘柄牛希少部位 150 g 焼き時間 30 分 ￥5,000
Today' s selected special beef (150g) 30min grilling time

〈KIDS〉

- キッズプレート ￥1,800
ジュース・スープ・煮込みハンバーグ・海老フライ・
チキンライス・ポテトサラダ・デザート
Kids plate
orange or apple juice, corn soup, burger steak,
chicken rice, fried shrimp, poteto salad, ice cream
- マルゲリータ風フォカッチャピッツァ ￥1,500
Margherita-style focaccia pizza

ご予約も承っております。
詳しくはスタッフにお問合せください。

Potel Dinner

A la carte



〈パスタ・ごはんもの Pasta, rice〉

自家製パッパルデッレと京野菜のボロネーゼ ￥2,300

Homemade Pappardelle with Kyoto vegetables Bolognese

自家製キタッラ 浅利ボツタルガ万願寺のペペロンチーノ ￥1,800

Homemade Tagliatelle Peperoncino with clams, bottarga

本日の自家製パスタ 季節の食材 ￥2,000~

Homemade Pasta of the day with seasonal ingredients

ポテルキーマカレー ￥1,800

Potel's Keema curry

黒毛和牛リブブロス 120g 炭火焼きステーキピラフ ￥2,800

Wagyu steak (120g) pilaf

ライス (京都産ミルキーQueen) ￥500

Rice

〈温野菜・パン Side dish & Bread〉

フライドポテト & チーズ ￥1,200

Fried potatoes & cheese

本日のグリル野菜 4 種 スパイスカレーソース ￥1,800

Today's grilled vegetables (4 kinds)

ガーリックトーストタワー ￥1,200

Garlic toast

〈デザート Dessert〉

岡山美甘養蜂園さん日本ミツバチの蜂蜜アイスクリーム ￥1,000

Honey ice cream

特製バスクチーズケーキ フルーツのコンフィチュール エピス ￥1,000

Basque cheesecake

ご予約も承っております。
詳しくはスタッフにお問合せください。