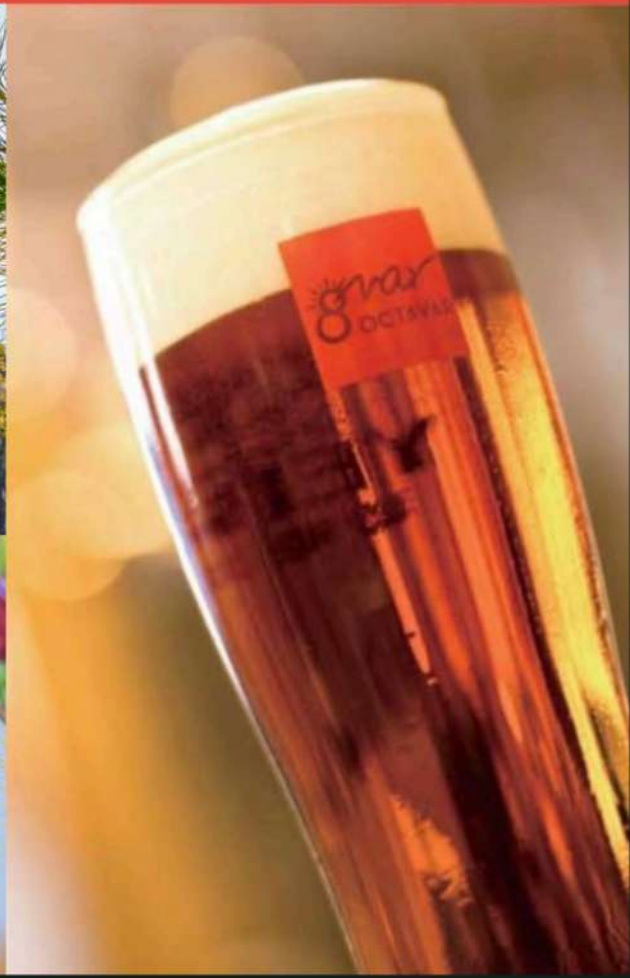




o var KYOTO HACHIO DINING
地中海料理 & ワイン・ビアバル
OCTAVAR



APPETIZER 前菜

1. ゴルゴンゾーラと蜂蜜

GORGONZOLA AND HONEY

チーズ好きにはたまらない！ハチミツの甘味とクルミのアクセント

¥1,240



2. ポテトフライ

FRIES

みんな大好き、定番メニュー

¥500

3. 季節の野菜のフリット

SEASONAL VEGETABLE FRITTO

旬のお野菜を揚げてます。野菜の風味、食感をお楽しみください

¥800



6



4. シーフードマリネ

SEAFOOD MARINADE

見た目の鮮やかさで食欲が増す

¥700

5. サーモンとアボカド

SALMON AND AVOCADO

サーモンとアボカドの間違いない組み合わせ！

¥900

6. 生ハムのカプレーゼ

RAW HAM CAPRESE

生ハムとチーズの相性抜群の一品

¥1,050

7. 季節魚のカルパッチョ

¥1,100

SEASONAL FISH CARPACCIO

新鮮なお魚にドレッシングをかけた爽やかな一品

8. ローストビーフ

¥1,100

ROAST BEEF

赤身肉のバルサミコ風味のソースでお楽しみください

9. 日吉豚のパテドカンパーニュ

¥1,280

HIYOSHI PORK PATE DE CAMPAGNE

フランスの伝統的な家庭料理の一つ



SALAD サラダ

1



1. グリーンサラダ

¥600

GREEN SALAD

新鮮な野菜のサラダ

2. キウイとチーズのグリーンサラダ

¥700

KIWI AND CHEESE GREEN SALAD

キウイとチーズの意外な組み合わせのサラダ

3. 京豆腐とキムチのサラダ

¥650

KYOTO TOFU AND KIMCHI SALAD

京豆腐の美味しさとキムチの辛みが食欲が進みます

4. 京赤鶏のシーザーサラダ

¥1,150

KYOTO RED CHICKEN CAESAR SALAD

京都産地鶏を使用したチーズ風味のシーザーサラダ

3



OMELETTE オムレツ

3



1.玉ねぎとジャガイモ
トマトソース

ONIONS AND POTATOES TOMATO SAUCE
トマトソースの酸味と卵の甘みがマッチした一品

¥750

2.シーフード
辛子明太子クリームソース

SEAFOOD KARASHI MENTAIKO SAUCE
ピリ辛のソースと卵でマイルドな味わい

¥750

3.ベーコンとホウレンソウ
デミグラスソース

BACON AND SPINACH DEMIGLACE SAUCE
ベーコンとホウレンソウの定番な一品

¥820

FISH 魚料理

1

1.シーフードアヒージョ ¥900

SEAFOOD AJILLO
海老と烏賊をオリーブオイル、
にんにくを唐辛子で煮込んだ一品

2.アクアパッツア ¥1,000

AQUA PAZZA
旬の白身魚と貝類をトマトと
オリーブオイルなどとともに煮込んだ一品

3.季節魚のフリット ¥980

SEASONAL FISH FRIT
旬のお魚を揚げた一品

4.白身魚のポワレ 季節野菜添え ¥1,000

SEASONAL FISH FRIT
白身魚を焼き、旬の野菜を添えた一品



MEAT 肉料理

1.厚切りベーコンのグリル

GRILLED THICK-SLICED BACON

厚切りのベーコンを香ばしく焼き、ビールにもピッタリ！

¥850

2.ソーセージ盛り合わせ

ASSORTED SAUSAGES

様々な種類のソーセージを粒マスタードでお楽しみください

¥840

3.京赤鶏のロースト

七味を絡めたラタトゥイユ添え

ROASTED KYOTO RED CHICKEN WITH RATATOUILLE
STIRRED WITH SHICHIMI

京都産地鶏をシンプルに焼き上げ、アクセントに七味を加えています

¥1,120

4.砂肝と野菜のアヒージョ

GIZZARD AND VEGETABLE AJILLO

コリコリの砂肝と野菜をオリーブオイルとにんにくで煮込んだ一品

¥900



1



2



5

5.仔羊のコトレッタ ミラネーゼ

LAMB COTOLETTA MILANESE

骨付き仔羊を香草パン粉でカツレツに

¥1,780

6.ポークブレゼ 季節ソース

PORK BRAISED SEASONAL SAUCE

豚肉を蒸し煮し、季節に合わせたソースをかけた一品

¥900

7.鴨胸肉のグリル 蜂蜜とコリアンダー

GRILLED DUCK BREAST HONEY AND CORIANDER

はちみつ、コリアンダー、ミントを加え、香ばしく焼いた一品

¥920



8

8.牛肉のタリアータ

BEEF TAGLIATA

ローストした牛もも肉をさっぱりしたバルサミコソースでお召し上がりください

¥1,630

9.カルボナーダ 牛肉のビール煮込み

CARBONADE BEEF STEW IN BEER

ビールで煮込み、柔らかく仕上げました

¥1,580

※全ての料理写真はイメージです。

PASTA パスタ

1. カルボナーラ

CARBONARA

黒こしょうが効いた濃厚なクリームのカルボナーラ

¥1,200



2. 辛子明太子クリーム

KARASHI MENTAIKO CREAM

ピリッと辛い明太子のクリームパスタ

¥1,200



3. 生ハムペペロンチーノ

RAW HAM PEPERONCINO

オイル系パスタの定番に生ハムを添えて

¥1,280

4. ペスカトーレ

PESCATORE

魚介たっぷりトマト系スパゲッティ

¥1,350



5. アマトリチャーナ

AMATRICIANA

ベーコン、玉ねぎ、にんにくを使用したトマト系パスタ

¥1,260

※全ての料理写真はイメージです。



DESSERT デザート

ガトーショコラ
GATEAU CHOCOLAT

¥ 850



アップルパイ
APPLE PIE

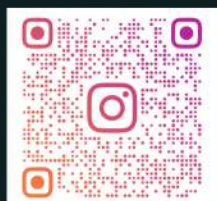
¥ 930



本日デザート
TODAY'S DESSERT

¥1,000~

お友達登録・フォロー
よろしくお願いたします。



Instagram



公式LINE

o var KYOTO
HACHUO
DINING
地中海料理 & ワイン・ビアバル
OCTAVAR