

Dinner

丹波黒鶏の生ハム、ミックスオリーブとスモークナッツ	¥1,200
Tanba kuro-tori chicken prosciutto, mixed olives and house smoked nuts	
京の都もち豚のリエット ブラックオリーブとカンパーニュラスク	¥980
Local pork and black olive rillettes with campagne rusks	
クリスピーフライドポテト パルミジャーノとハリサアイオリ	¥980
Crispy fried potatoes with parmesan cheese and harissa aioli	
国産メロンとプロシュート 近喜豆腐の白和え	¥980
Melon with mascarpone tofu shiraee and prosciutto	
カリフラワーとタヒニのプラントベースディップ カンパーニュラスク	¥980
Roasted cauliflower and tahini dip with campagne rusks	
ファット、京小カブ、デーツのケールサラダ クリーミーカシューナッツドレッシング	¥1,600
Kale and mizuna salad with farro, dates, Kyoto turnip and cashew dressing	
真鯛のカルパッチョ 紫蘇とカブ漬けのレリッシュ	¥1,200
Seasonal whitefish carpaccio with turnip pickles and micro shiso	
サーモンキヌアケーキ 赤ピーマンとかんずりのソース	¥1,200
Crispy salmon quinoa cake with kanzuri piquillo coulis	
ブッラータチーズ 九条ネギの味噌マリネ ベーコンチップ	¥1,600
Burrata with sauteed kujo negi, bacon and miso	
バターミルクフライドチキン レモンヨーグルトラブネ	¥1,200
Crispy buttermilk fried chicken with lemon yogurt labneh, 2p	
和牛ミートボール トマトソースの朴葉焼き	¥1,800
Wagyu meatball with miso tomato sauce hoba-yaki	
和牛メンチカツバーガー 赤かぶピクルス	¥1,800
Wagyu minced katsu sandwich on beer buns with red turnip pickles	
賀茂なすの照り焼き田楽 ごまとキヌアサラダ	¥2,000
Roasted Kyoto kamo eggplant with harissa teriyaki sauce and quinoa salad	
真鯛のリゾット 鶏節と生黒胡椒	¥2,000
Snapper risotto with toribushi and fresh black pepper	
マグロのレアステーキ ファットリゾットと黒七味	¥2,900
Grilled rare tuna steak with farro risotto and black shichimi oil	
国産牛サーロインステーキ 万願寺とうがらしのソテー 野沢菜チミチュリソース	¥4,200
Locally raised beef sirloin steak with nozawana tapenade and sautéed manganji peppers	

アレルギーメニューの詳細はこちらから | Please scan for allergy information:



Kactô

Café Restaurant