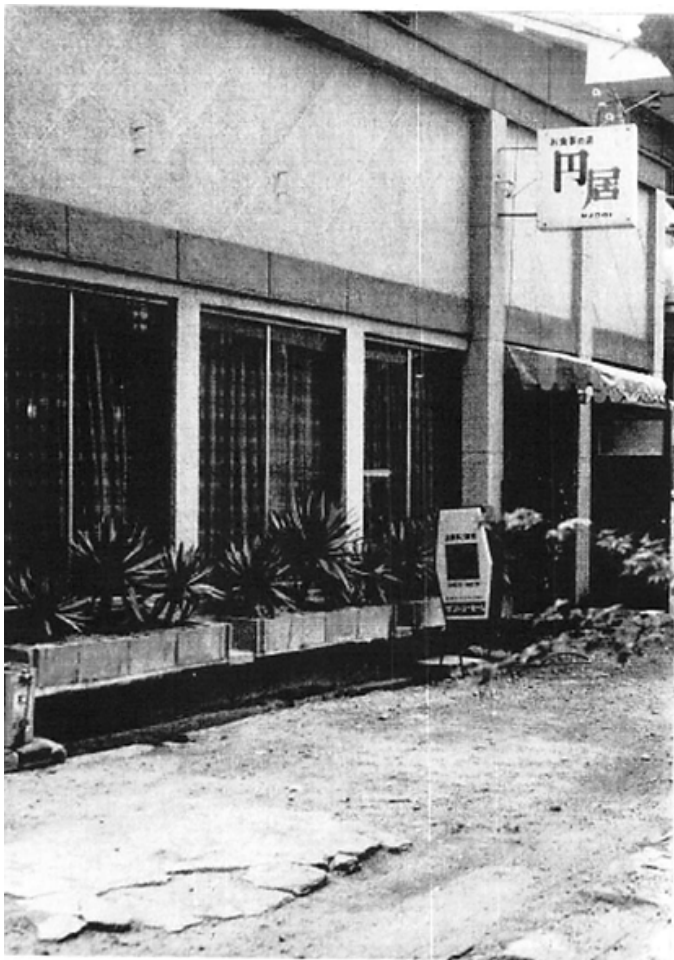


Dinner Menu

1961年創業。

「円居(まどい)」グループが手掛ける
京都で長年愛される洋食の味



京都「百万遍」の地に
名曲喫茶としてスタートしました。
「円居」とは「輪になって団らん」するという意味。
多くの人たちが団らんし、語り合う。
そんな温かい場所・空間を創りたいという
想いが込められています。

その後、西洋料理、フレンチレストランを中心に展開し、
創業以来「手作りされた本格的なお料理」を
手軽にお客様に楽しんでもいただけるグループとして
展望して参りました。

そんな、京都で長年愛される洋食の味を
「京都洋食ムッシュイとう」でお楽しみいただけます。
創業当時から受け継がれる
どこか懐かしく、真心のこもったお料理の数々を
心ゆくまでお楽しみください。





Appetizer

前菜

スモークサーモン
ディルとピンクペッパーのソース
Smoked salmon. dill and pink pepper for sauce.

¥1,300-

ガーリックトースト…………… ¥500-
Garlic toast

フレンチフライ…………… ¥500-
French fries

オニオングラタンスープ…………… ¥900-
Onion gratan soup

茄子とひき肉のチーズグラタン…………… ¥1,100-
Aubergines and minced meat of cheese gratin

エスカルゴのブルゴーニュ風…………… ¥1,300-
Snails a la bourguignonne



* 価格は全て税込です。 * 写真(画像)は全てイメージです。
* All prices include tax. * Photos (images) are all images.

Salad

サラダ



コンビネーションサラダ
(レタス/きゅうり/トマト/ホワイトアスパラ/卵)
Combination salad

¥900-



ニース風サラダ
(魚/オリーブ/ピーマン/トマト/アンチョビ/卵)
Nicoise-style salad

¥900-



リヨン風サラダ
(リヨネーズポテト/オニオン/リヨン風ソーセージ)
Lyonnais -style salad

¥900-

京都 岡崎に店を構える
円居グループ系列店
「メゾン ドゥ シャルキュトリ エム」の

Charcuterie

シャルキュトリ



発色剤や添加物を極力抑えた、
カラダにも優しい自家製シャルキュトリをお楽しみください。

シャルキュトリとは…
ソーセージやベーコンなど
お肉を加工して作られた食品の総称です。
シャルキュトリを作る人の事を
「シャルキュティエ」と言いますが、
フランスでは「パティシエ」と同じくらい
親しまれている職人さんです！



* 価格は全て税込です。 * 写真(画像)は全てイメージです。
* All prices include tax. * Photos (images) are all images.

トゥールーズソーセージ…………… ¥700-

Toulouse sausage

肉汁たっぷりの粗挽きソーセージ。黒胡椒がアクセント。

ソーシスブラン…………… ¥700-

White sausage

直訳は「白いソーセージ」。肉汁と軽い食感が特徴の乳化タイプの豚肉ソーセージ

セルブラ…………… ¥700-

Cervelas

5種類の胡椒を効かせた大判のハム

パテ・ド・カンパーニュ…………… ¥900-

Pate de campagne

低温でじっくり焼き上げることで、滑らかな食感を生み出した自慢の田舎風パテ

シャルキュトリ取り合わせ 3種………… ¥1,500- 5種………… ¥2,500-

Snails a la bourguignonne

少しずつ色んなシャルキュトリが楽しめるお得な盛合せ。

本日の内容はスタッフまで。





Seafood

魚介の温かい料理

貝柱のグリエ 南仏風
ラタトゥイユを添えて
Scallop of glier with ratatouille.

¥1,500-



シーフードグラタン
Seafood grattan

¥1,500-



「四国土佐」魚のムニエル
スペイン風

Fish of meunier spain wind

¥1,500-



海老フライ タルタルソース
Shrimp fried with tartare sauce

¥1,500-

蟹のクリームコロッケ
円居伝統のトマトソース
Crab cream croquettes with tomato sauce

¥1,300-



白身魚の白ワイン蒸し
デュグレレ風
Fish of white wine steamed de jukulele wind

¥1,500-

Meat

お肉の温かい料理



デミグラスソースのビーフシチュー

Demi-glace sauce of beef stew

¥2,500-



京丹波高原豚ロース肉のチーズカツ

Pork loin meat cheese katsuret.

¥1,500-

* 価格は全て税込です。 * 写真(画像)は全てイメージです。

* All prices include tax. * Photos (images) are all images.



ハンバーグステーキ デミグラスソース
Hamburger steak with demi-glas sauce.

¥1,500-



鶏モモ肉ソテー ガーリックソース
Chicken peach sautéed with garlic sauce.

¥1,300-



京丹波高原豚ロース肉のステーキ 日本風
Pork loin meat steak. Japanese style

¥1,500-

Rice & Other

ご飯もの & その他

オムライス..... ¥1,500-
Omurice

円居カレー..... ¥700-
curry

ライス..... ¥150-
Rice

バゲット (1個)..... ¥150-
Baguette

Dessert

デザート

クラシックプリン..... ¥500-
Classic pudding

抹茶のバスクチーズケーキ..... ¥700-
Matcha of basque style cheesecake



林檎のコンポートと赤ワインのジュレ
Apple compote with red wine of jelly

¥700-