

# Lunch Menu

サラダやスープがついたおすすめメニューのランチをお得なセットとともにどうぞ。

【提供時間 11:00~15:00 L.O】



デミソース&トマトソースの  
2色ハンバーグ

¥980 (税別) 【サラダ・スープ・ライス付】



キノコとマッシュポテトの  
デミグラスソースハンバーグ

¥1,180 (税別) 【サラダ・スープ・ライス付】



牛ハンバーグと京湯葉コロケ  
デミグラスソース

¥1,280 (税別) 【サラダ・スープ・ライス付】



当店おすすめ  
こだわりの京都牛ビーフシチュー

¥1,480 (税別) 【サラダ・スープ・ライス付】



カニ肉たっぷり  
とろとろクリームコロケ

¥1,180 (税別) 【サラダ・スープ・ライス付】



国産鶏もも肉  
ペッパーチキンスターマトソース

¥1,280 (税別) 【サラダ・スープ・ライス付】



温サラダの  
スープオムライス

¥980 (税別) 【サラダ・スープ付】



ベーコンとキノコ、  
チーズのトマトソースオムライス

¥880 (税別) 【サラダ・スープ付】



生ハムとモッツアレラチーズの  
トマトソーススパゲティ

¥1,080 (税別) 【サラダ・スープ・パン付】

## その他おすすめランチ

ベーコンとキノコのトマトソーススパゲティ  
¥1,030 (税別) 【サラダ・スープ・パン付】

あざりとシメジのボンゴレスパゲティ  
¥1,030 (税別) 【サラダ・スープ・パン付】

チキンとほうれん草のマカロニグラタン  
¥980 (税別) 【サラダ・スープ・パン付】

日替わりランチ ¥980 (税別) 本日の料理 / サラダ / スープ



## Lunch Drink Set

ランチドリンクセット ¥100 (税別)

コーヒー (Hot/Ice) / 紅茶 (Hot/Ice) / オレンジジュース / グレープフルーツジュース / Sグラスワイン / Sグラスビール

## Dessert Set



デザートセット

¥300 (税別)

- ・本日のケーキ
- ・宇治抹茶のチーズケーキ
- ・まるごとバナナとココアのケーキ
- ・ミニパフェ
- ・白玉とあずき 黒蜜
- ・わらび餅 黒蜜

## Lunch Plate



ランチプレート

¥1,480 (税別)

- 海老フライ or 湯葉コロケ / 本日のパスタ (日替わり) / シェフのおまかせサラダ / ココットの一品 / スープ / パン / デザート / ドリンク

※ドリンクは上記メニューよりお選びください。

# Beef hamburger steak, demi glace sauce

和蘭芹 (手ごね) 牛ハンバーグ こだわりのデミグラスソース

当店自慢の牛100%ハンバーグは、添加物を一切使用していません。  
牛肉をハンバーグに最適な大きさにミンチし、タマネギ、生パン粉、  
赤ワイン、オリジナルスパイスなどを秘伝の配合で加え、  
食材の旨みを引き出すように丁寧に練りこんでいきます。  
ご注文を受けてから、ふっくらとやわらかくジューシーに焼き上げます。



ライス付  
(近江米こしひかり)

demi glace sauce

\* デミグラスソース \* ¥1,080 (税抜)

オーブンで香ばしく焼き上げた京都牛に、タマネギ、人参、セロリ、そして京野菜を通常の2倍以上加え、野菜がスープに溶け込むまで時間をかけてじっくり煮込み、赤ワインでフルーティーさをプラスした手づくりのソースです。旨味しっかり、なのにあっさり優しい味。シェフ渾身の和蘭芹のデミグラスソースを、焼きたてハンバーグに贅沢にかけてお召し上がりください。



## ドリンクセット Drink set

＋¥250 +消費税 ※下記よりお選び下さい

コーヒー coffee	ベリーソーダ raspberry soda	オレンジジュース orange juice
紅茶 tea	ライチソーダ lychee soda	グレープフルーツジュース grapefruit juice

## チョイスセット Choose set (2 menu from choose)

＋¥400 +消費税 ※お好きな物を2品、お選び頂きます

スープ soup	サラダ salad	フライドポテト french fries	小さなビール glass beer
小さなワイン house wine	ドリンク(ドリンクセットより)		
本日のケーキ cake	ミニパフェ mini parfait		

※季節や入荷状況により、盛り付けや使用する食材等が変わることがございます。あらかじめご了承ください。

# Beef hamburger steak, chef's select

和蘭芹 (手ごね) 牛100%ハンバーグ  
オリジナルメニュー



Beef hamburger steak, demi glaze sauce and tomato sauce

**デミグラスソース&トマトソースの2色ハンバーグ**

自慢のデミグラスソースとフレッシュなトマトソース、人気の  
ソース2種の、贅沢な組み合わせです。 **¥1,080(税抜)**

ライス付  
(近江米こしひかり)



Beef hamburger steak, teriyaki sauce and cream sauce

**照焼ソース&クリームソースの2色ハンバーグ**

胡麻風味の照焼ソースとクリーミーなホワイトソース  
意外にも相性バツグンです。 **¥1,080(税抜)**

ライス付  
(近江米こしひかり)



Beef hamburger steak, cheese fondue sauce

**モッツアレラチーズフォンデュハンバーグ**

デミグラスソースの上から溶かしたモッツアレラチーズを  
たっぷり。チーズ好きのお客さまに満足いただける  
自信があります。 **¥1,280(税抜)**

ライス付  
(近江米こしひかり)



Beef hamburger steak, demi glaze sauce, tomato, eggplant

**デミグラスソースハンバーグ 焼きトマトをのせて**

ビーフハンバーグにフレッシュな焼きトマトと  
揚げ茄子をのせデミグラスソースで仕上げました。 **¥1,280(税抜)**

ライス付  
(近江米こしひかり)



demi glaze sauce

**きのことマッシュのデミグラスソースハンバーグ**

ハンバーグにまろやかなマッシュポテトとキノコをのせ、デミ  
グラスソースをかけました。 **¥1,280(税抜)**

ライス付  
(近江米こしひかり)

# Original Beef hamburger steak

和蘭芹の牛100%ハンバーグ  
人気のメニューシリーズ

ライス付  
(近江米こしひかり)



Beef hamburger, demi glace sauce, fried shrimp  
ハンバーグとエビフライ

ビーフハンバーグに揚げたてサクサクの海老フライを添えて。洋食の王道をどうぞ。

¥1,430(税抜)



Beef hamburger, demi glace sauce, Cram cream croquette  
ハンバーグとカニクリームコロッケ

ビーフハンバーグに当店人気のカニクリームコロッケを。欲張りな組み合わせをお楽しみください。

¥1,430(税抜)



Beef hamburger, demi glace sauce, Yuba(bean curd) croquette  
ハンバーグと京湯葉コロッケ

ビーフハンバーグにとろとろ京湯葉を使用したヘルシーなコロッケを。京都が薫る一品です。

¥1,430(税抜)



Beef hamburger steak, grated yam, seasoned cod roe, ponzu sauce  
明太子ととろろのハンバーグ豆乳ポン酢添え

とろろと明太子を合わせて、ハンバーグにたっぷり。ライスとの相性バッチリ。豆乳入りポン酢をお好みでどうぞ。

¥1,280(税抜)



Beef hamburger steak, teriyaki sauce, bacon steak  
厚切りベーコンステーキと  
ハンバーグ照焼胡麻ソース

グリルした厚切りベーコンを豪快にのせました。胡麻風味の照焼ソースとマッチし、ボリュームのある一品です。

¥1,330(税抜)

※季節や入荷状況により、盛り付けや使用する食材等が変わることがございます。あらかじめご了承ください。

# A la curte

## アラカルト

カツには生パン粉を使用、ご注文ごとに揚げております。  
熱々サクサク、軽くて上品な食感をぜひご堪能ください。



ライス付  
(近江米こしひかり)

chicken cutlet, chesse, tomato sauce wirh mustard and lemon,  
**まるごとチキンカツのチーズ焼 辛子レモンソース**

大きな国産鶏もも肉をまるごと一枚カツレツにし、チーズを  
のせオープンへ、さっぱりとした辛子レモンソースでどうぞ。 **¥1,330(税抜)**



ライス付  
(近江米こしひかり)

grilled chicken, peppeer, tomato and basil sauce  
**ペッパーチキンのハーブグリル  
トマト&バジルソース**

大きな国産鶏もも肉に色々なペッパーとハーブをかけ、香ば  
しく焼き上げました。 **¥1,280(税抜)**



ライス付  
(近江米こしひかり)

crab cream croquette, tartar sauce, tomato sauce  
**カニ肉たっぷりのとろとろクリームコロッケ**

極限まで練り上げたホワイトソースにカニ肉たっぷりと。  
お子さまから大人まで喜ばれる一品です。 **¥1,280(税抜)**



ライス付  
(近江米こしひかり)

crab cream croquette, fried prawns, tartar sauce, tomato sauce  
**カニクリームコロッケと海老フライ**

人気のカニコロと海老フライを一緒にした贅沢な一皿です。 **¥1,330(税抜)**



ライス付  
(近江米こしひかり)

fried pork, demi glace sauce  
**国産豚のロースカツ デミグラスソース**

噛めば噛むほど味のでる厳選した国産豚を、カツレツに  
仕上げました。自慢のデミグラスソースでどうぞ。 **¥1,330(税抜)**

### ドリンクセット Drink set

＋¥250 +消費税 ※下記よりお選び下さい

コーヒー coffee	ベリーソーダ raspberry soda	オレンジジュース orange juice
紅茶 tea	ライチソーダ lychee soda	グレープフルーツジュース grapefruit juice

### チョイスセット Choose set (2 menu from choose)

＋¥400 +消費税 ※お好きな物を2品、お選び頂けます

スープ soup	サラダ salad	フライドポテト french fries	小さなビール glass beer
小さなワイン house wins	ドリンク(ドリンクセットより) drink		
本日のケーキ cake	ミニパフェ mini parfait		

※季節や入荷状況により、盛り付けや使用する食材等が変わることがございます。あらかじめご了承ください。

# Rice ごはん

当店では近江米こしひかりを鶏ガラで炊き込んだ特製チキンライスを使用。  
ここにしかない特別なオムライス&ごはんシリーズをどうぞ。  
丁寧に仕込んだソースが、ごはんの美味しさを引き立てます。



## rice omulet, bacon, ketchup sauce 王道ケチャップオムライス

ふわふわ卵のオムライスの美味しさをストレートに味わうことのできる一品。洋食の王道です。 **¥ 880(税抜)**

## rice in omulet, demi glace sauce 自慢のデミグラスソースオムライス

オリジナルオムライスと自慢のデミグラスソースとの相性は間違いありません。 **¥1,180(税抜)**

## Parsley's chicken rice in omulet 究極のチキンオムライス

ごろごろチキンと胡椒風味のオリジナルのチキンライスのピラフを卵で巻き、更にとろみのある特製ソースを。まさに究極の一品。 **¥1,280(税抜)**

## rice in omulet, yuba, leak from Kujo, ginger, japanese sauce 京湯葉と九条ねぎのあんかけオムライス

京都の湯葉と地元の九条ねぎにすりおろした生姜を和風スープに。身も心もホッとする一品です。 **¥ 980(税抜)**

## hamburg steak, demi glace sauce, rice in omulet ベーコンとキノコのトマトソースオムライス

厚切りベーコンとキノコの上からたっぷりのフレッシュトマトソースを。あっさり食べたい方におすすめ。 **¥ 980(税抜)**

## hamburg steak, demi galce sauce, rice in omulet 鉄板ハンバーグ&オムライス

デミグラスソースの牛100%ハンバーグとオムライスの黄金コンビを鉄板の上のせました。シェフもお気に入りの一品。 **¥1,280(税抜)**

## baked chicken rice with parsley, totato sauce 焼きチキンライス

パセリを混ぜ込んだ特製チキンライスのピラフとグリルチキンのトマトソースを鉄板の上へ。ジューシーなチキンと鉄板でできたおこげが美味しいです。 **¥1,280(税抜)**



### ドリンクセット Drink set

＋¥250 消費税込 ※下記よりお選び下さい

コーヒー coffee	ベリーソーダ raspberry soda	オレンジジュース orange juice
紅茶 tea	ライチソーダ lychee soda	グレープフルーツジュース grapefruit juice

### チョイスセット Choose set (2 menu from choose)

＋¥400 消費税込 ※お好きな物を2品、お選び頂けます

スープ soup	サラダ salad	フライドポテト french fries	小さなビール glass beer
小さなワイン house wine	ドリンク(ドリンクセットより) drink	本日のケーキ cake	ミニパフェ mini parfait

また、苦手な食材やご体質によるアレルギー等ございましたら、遠慮なくスタッフにお申し付けくださいませ。

# Kyoto - beef

## 和蘭芹特選・京都牛

当店では特にこだわりのメニューとして、  
京都牛(和牛・黒毛和種)をご提供しております。  
和蘭芹北山本店の地元である京都の丹波牛は、水・空気・気温など  
最高の環境で大切に育てられた知る人ぞ知るブランド牛。  
肉質は柔らかで脂がしつこくなく、優しい旨みが大きな魅力です。  
ぜひともこの機会に、シェフ渾身の品々をお召し上がりください。

ライス付  
(近江米こしひかり)

Kyoto-beef stew with salad

こだわりの京都牛ビーフシチュー(サラダ付)

時間をかけてゆっくりじっくり煮込むことで、  
京都牛の旨みと甘みを最高に引き出しています。  
和蘭芹、不動の人気メニューです。

¥1,800(税抜)

Kyoto-beef stew, rice in omulet

ビーフシチューオムライス

オムライスの上から自慢の京都牛ビーフシチューを。  
本店での隠れ人気メニューです。

¥1,600(税抜)

Kyoto-beef steak with vegetables

京都牛サーロインステーキ(200g)と焼き野菜

京都牛の肉質と味の良さを堪能していただける一品です。  
お肉の脂で野菜の旨みも引き出します。

¥3,800(税抜)

kyoto-beef cutlet, demi glace sauce

京都牛サーロイン(200g)のビーフカツレツ

京都牛のサーロインを贅沢にもカツレツに。  
自慢のデミグラスソースとの相性をお確かめください。

¥3,500(税抜)

京都牛ビーフシチューコース ¥3,000(税別)

生ハムとチーズのサラダ + 本日のスープ  
+ ライス or パン + 選べるデザート + ドリンク

# Spaghetti

## スパゲティ

スパゲティはご注文をお伺いしてから茹で上げています。  
特製のオリジナルソースは具もうまみもたっぷり。  
ひと味ちがう洋食屋こだわりのメニューを揃えました。

prosciutto, mozzarella cheese, motherb nustard, tomato sauce

生ハムとモッツレチーズのトマトソーススパゲティ ¥1,180(税抜)

bacon, eggplant, mushrooms, tomato sauce

厚切りベーコンと茄子 キノコのトマトソーススパゲティ ¥ 980(税抜)

fried-soybean card, seasoned cod roe, motherb nustard, oil sauce

揚げ湯葉とじゃこ 明太子と水菜のオイルスパゲティ ¥1,180(税抜)

# Salad

## サラダ

メインとしてもお召し上がりいただけるボリュームで、豊富なバリエーションを揃えました。季節の旬のものをはじめ厳選した新鮮野菜を、特製のオリジナルドレッシングでお楽しみください。

chef's choice

和蘭芹(パセリ)のおまかせサラダ ¥ 680(税抜) 小 ¥ 400(税抜)

tomato, lettuce, motherb nustard, broccoli

トマト野菜サラダ ¥ 780(税抜) 小 ¥500(税抜)

prosciutto, mozzarella cheese, lettuce, motherb nustard, broccoli

生ハムとモッツレチーズのサラダ ¥ 830(税抜) 小 ¥540(税抜)

salmon, broccoli, lettuce,

サーモンとブロッコリーのサラダ ¥ 830(税抜) 小 ¥540(税抜)

bacon, mushrooms, lettuce, motherb nustard, broccoli

厚切りベーコンとキノコのサラダ ¥ 800(税抜) 小 ¥520(税抜)

# Soup

## スープ

corn cream soup

コーンクリームスープ ¥ 430(税抜)

pumpkin cream soup

かぼちゃのクリームスープ ¥ 430(税抜)

### ドリンクセット Drink set

＋¥250 +消費税 ※下記よりお選び下さい

コーヒー coffee	ベリーソーダ raspberry soda	オレンジジュース orange juice
紅茶 tea	ライチソーダ lychee soda	グレープフルーツジュース grapefruit juice

### チョイスセット Choose set (2 menu from choose)

＋¥400 +消費税 ※お好きな物を2品、お選び頂けます

本日のスープ soup	小さなワイン house wine	本日のケーキ cake
salad	小さなビール glass beer	ドリンク(ドリンクセットより) drink
サラダ salad	フライドポテト french fries	

※季節や入荷状況により、盛り付けや使用する食材等が変わることがございます。あらかじめご了承ください。