



STAND
EL

BAR MENU

16:00~23:00 (L.O. 22:30)

京の四季を感じる一品や、料理と相性の良い
京都の酒蔵から仕入れた地酒をご堪能ください。



BAR MENU

定番メニュー

営業時間 16:00~23:00 (L.O. 22:30)

Special こだわりメニュー



和風ではないオリジナルソースで湯豆腐を食べるという新感覚スタイル。どれもここでしか味わえない一品です。

シェフのおすすめ EL 豆腐ソース 3 種

Chef's recommendation
“EL Tofu” and 3 kinds of sauce
各 660 円

お選びいただける 3 種のソース

- キノコのクリームソース Mushroom cream sauce



大豆 とり肉

- シーフードのピリ辛ソース Seafood in spicy sauce



大豆 いか

- わさびドレッシング (生幸えびの冷製豆腐)

Horseradish dressing (Cold Tofu with fresh shrimp)



新潟 妙高山の雪解け水で育った“幸えび”を使用



豚バラ肉を巻いた グリュイエールチーズの天ぷら

Wrapped with pork belly Gruyere cheese Tempura 440 円

濃厚なチーズと豚の相性はバツグン！
おろしポン酢とさわやかな香りと辛みが効いた山椒塩の
2つの味が楽しめます。



とり肉 ぶた肉



酒粕でマリネした鶏の唐揚げ 九条ネギを散らして

Deep-fried chicken marinated with sakekasu
Sprinkled with kujo leeks 440 円

2 日間 酒粕に漬け込んだ鶏肉は、しっとりとした食感と甘みが引き立ちます。
冷めても柔らかいので、ゆっくりとお召し上がりいただけます。



大豆 とり肉 ぶた肉

〈アレルギー表示について〉 アレルギー表示義務のある特定原材料を含むメニューはマークで表示をしています。ただし、本来そのメニューに使用しない食材が調理の段階で付着・混入する場合がございます。スタッフにお問い合わせください。



たまご 牛乳 小麦粉 そば 落花生 えび がに

Special こだわりメニュー



お魚としば漬けの洋風南蛮漬け 385 円
 Western-style Nanbanzuke using fish and Shibazuke pickles

しば漬けの酸味と食感がアクセント。
 普段とは違う京都テイストの洋風南蛮漬けをご堪能ください。



大豆 さば とり肉 ぶた肉



焼きおにぎり 柑橘香る出汁で 385 円
 Grilled rice balls with citrus-scented soup stock

おにぎりは注文を受けてから握り、じっくりと焼き上げます。
 飲酒後の身体に 柚子の香る出汁が優しく染み渡ります。



大豆 さば

Quick クイックメニュー

惣菜 3 種盛り
 Assortment of 3 kinds of side dishes 660 円

惣菜はその日によって異なります。
 内容はスタッフへお尋ねください。



野菜チップス



京漬物の盛り合わせ

野菜チップス 385 円
 Dried vegetable chips

塩気でお酒が進む進む。
 カリカリ食感をお楽しみいただけます。

京漬物の盛り合わせ 385 円
 Assorted Kyoto pickles

シェフ自家製の京漬物。



りんご

ポテトサラダ 385 円
 Potato salad

スモーク鴨の旨味でワンランク上のポテトサラダです。

ラタトゥイユ 385 円
 Ratatouille

南フランス発祥の煮込み料理。
 野菜たっぷりでお腹いっぱい！



大豆 さけ