



STAND  
EL

# BAR MENU

17:30~23:00 ( 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。



# SPECIAL こだわりメニュー



枳唐

ます から

## 枳唐 550円

唐揚げは、紹興酒をベースに甘酸っぱく仕上げた特製 EL ソースに絡めています。

九条ネギのシャキシャキ食感がやみつきになる自家製タルタルソースと一緒にどうぞ。



## 贅沢ポテトサラダ 漁師風 660円

クリーミーなポテトサラダに、スモークサーモンと海老、贅沢にイクラを乗せています。



## シーフードのブロシエット 660円

シーフードと相性のいいバジル、ニンニクをベースにしたソースで焼き上げました。



## 豚バラグリエール 550円

濃厚なチーズと豚の相性がバツグンです。おろしポン酢と山椒塩で2つの味が楽しめます。



## お茶漬け（梅 / ちりめん / 柴漬け）各 440円

3種からお選びいただけます。お酒の締めにごどうぞ。



贅沢ポテトサラダ 漁師風



シーフードのブロシエット



お茶漬け（ちりめん）



EL 豆腐

# EL豆腐

(ソース3種) 各 660円

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。

・キノコのクリームソース



・シーフードのピリ辛ソース



・わさびドレッシング (生幸えびの冷製豆腐)



“幸えび”とは...  
環境に配慮し、  
陸上養殖で育った  
国産シロアシエビです。

## QUICK クイックメニュー



自家製漬物 盛り合わせ

おすすめ三種盛り \_\_\_\_\_ 660円

内容はスタッフにおたずねください

ミックスナッツ \_\_\_\_\_ 550円



彩り野菜のラタトゥイユ

彩り野菜のラタトゥイユ \_\_\_\_\_ 385円

自家製漬物 盛り合わせ \_\_\_\_\_ 385円



<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しています。詳細は最後のページをご確認ください。  
※すべてのお料理を共通の調理設備、調理器具及び油を使用しています。油には卵、乳、小麦、えび、トリ肉、ブタ肉などが含まれる可能性があります。  
※仕入れ状況により、食材・メニューが変更となる場合がございますので予めご了承くださいませ。 ※画像はイメージです。 ※表記は税込価格です。