

Restaurant & Bar  
**HARMONY**

料理長おすすめ

【最高級の霜降りの美しさ、とろけるような舌触り、濃厚な旨味が特徴】

## A5 黒毛和牛サーロイン

¥3,190



特製 すき焼き鍋 丹波やまぶき温泉卵添え  
三味糖・割り下・丹波やまぶき温泉卵付き



特製 宇治抹茶しゃぶしゃぶ鍋 黒七味添え  
柚子ぽん酢・胡麻たれ・紅葉おろし・九条ねぎ・黒七味付

### ～京野菜～

- ・湯葉×京水菜・よもぎ麩
- ・ブラン・梗木×ごぼう
- ・八幡こんにゃく・京豆腐
- ・九条ねぎ×京揚げ
- ・京丹波大黒しぐれ
- ・白菜×紅心大根

### 【京野菜】

京水菜・・・シャキシャキとした歯ごたえがあり、クセがなく、様々な食材と相性が良い。  
ビタミンC、β-カロテン、カルシウム、鉄分などが豊富です

九条ねぎ・・・京都府で古くから栽培されており、その特徴的な甘みと風味が人気。葉が柔らかく、甘みが強いのが特徴です

京丹波大黒しぐれ・・・ふっくらと大きな身が特徴。噛むほどに広がる滋味とジューシー、  
ぷりっぷりの弾力ある歯ごたえが特徴。アミノ酸「オルニチン」をシジミの約6倍と多い  
健康食材としても近年注目を集めている存在です。



※写真は全てイメージです。

※表記の金額は全て税込価格です。

※メニュー内容および食材の産地等は仕入れの都合により変更になる場合がございます。

- ～追加オプション～
- ・A5黒毛和牛サーロイン  
(肉)追加 ¥1,650
  - ・丹波やまぶき温泉卵  
(1個) ¥220
  - ・京都米とお味噌汁  
セット ¥440



## MEAT DISH

# 肉料理

A5黒毛和牛とは…最高級の霜降りの美しさ、とろけるような舌触り、濃厚な旨味が特徴



### A5 Japanese "Misugi" Beef Steak

Japanese Pepper·Ponzu sauce·Garlic chips·Rock salt·Wasabi

### A5 黒毛和牛ミスジステーキ

山椒ソース・おろしポン酢・ガーリックチップス・岩塩・山葵

¥2,970

ミスジとは…肩から腕の部位の中で一番の霜降りが入り

脂の旨味との口どけを楽しめる

牛1頭あたり約2キロ程度しか取れない希少部位

### A5 Japanese "Akami" Beef Steak

Japanese Pepper·Ponzu sauce·Garlic chips·Rock salt·Wasabi

### A5 黒毛和牛赤身ステーキ

山椒ソース・おろしポン酢・ガーリックチップス・岩塩・山葵

¥2,530

イチボ(赤身)とは…脂肪分は少なく、やわらかい肉質

赤身のうまみと軽く入った脂のほどよい

甘みを感じられる贅沢な部位

— Option —

¥1,100 Add a Foie gras

+¥1,100 でフォアグラを追加

※ Meat is served medium rare. If you have a preference regarding the degree of grilling, please ask our staff.

※ お肉はミディアムレアでご用意をさせていただいております。焼き加減にご希望のあるお客様はスタッフまでお声かけお願いします



### 京都米とお味噌汁セット

Kyoto Rice  
Miso Soup Set

¥440

### ミニサラダ

Mini Salad

¥440



All listed prices are including tax.  
表記の金額は全て税込価格です。

Our restaurant uses rice grown in Japan.  
当店では国内産米を使用しております。

\*Photos are displayed for illustrative purposes.  
※写真は全てイメージです。

\* Menu contents and production sites of ingredients may vary depending on availability.  
※メニュー内容および食材の産地等は仕入れの都合により変更になる場合がございます。

## Appetizer and Drink Set

# 前菜とドリンクセット

※Choose a set drink from the list on the right . Single items cannot be combined.

※セットドリンクは右記



よりお選びください。

¥1,650

※単品の組み合わせは出来ません。

## A Set 【おばんざい】



Kyoto-Style Side Dish

Potato Leaves & Okra salad with Sesame Sauce

①ずいきの炊いたんとおくらのごま和え

Yuba & Eggplant with Japanese pepper

②ふきと湯葉の含め煮と茄子のちりめん山椒煮

Sweet Potato Lemon Flavor & Manganji pepper

③さつま芋レモン煮と万願寺唐辛子の甘辛煮

Cheese & Tofu Miso Flavor

④チーズ豆腐味噌漬け

## C set 【ハム&オリーブ】



Ham and Olives

Italian Sausage (Smoked)

⑨イタリアンソーセージ (スモーク)

Italian Sausage (Herb)

⑩イタリアンソーセージ (ハーブ)

Raw Ham

⑪生ハム

Pastrami Duck Meat

⑫紅茶鴨のパストラミ

## B set 【京漬物】



Kyoto Pickles

Shiba Zuke & Mibuna Zuke

⑤純しば漬けと京みぶ菜漬け

Hinona Zuke & Pickled Radish

⑥日野菜漬けと旨みしづり大根

Cucumber & Suguki Zuke

⑦ちょい辛胡瓜とすぐき漬け

Kujo Green Onion with Mackerel,

⑧九条ねぎとしめ鯖の酢味噌かけ

## D set 【ドライスナック】



Dry Snacks

Smoked Mix Nuts

⑬燻製ミックスナッツ

Chocolate

⑭お麩ショコラ

Camembert & Mimolette

⑮カマンベール & ミモレット

Gorgonzola & Smoked Cheese

⑯ゴルゴンゾーラ & スモークチーズ

All listed prices are including tax. \*Photos are displayed for illustrative purposes.  
表記の金額は全て税込価格です。 ※写真は全てイメージです。

\* Menu contents and production sites of ingredients may vary depending on availability.  
※メニュー内容および食材の産地等は仕入れの都合により変更になる場合がございます。

## 各单品／Single Item ¥330



## ドリンクセット／Set Drink

### **【アルコール / Alcohol】**

Draft Beer (Asahi Super Dry)  
・生ビール (アサヒスーパードライ)

Highball (Dewar's White Label)  
・ハイボール (デュワーズ ホワイトラベル)

Sparkling Wine  
・スパークリングワイン

Red Wine  
・赤ワイン

White Wine  
・白ワイン

Japanese Sake(KYOTO)/  
Sinsei special Junmai [Gentei-hin]  
・京都・伏見の地酒  
神聖 特別純米【限定品】 / 山本本家

### **【ソフトドリンク / Soft Drink】**

Cola  
・コーラ

Ginger Ale  
・ジンジャーエール

Oolong Tea  
・ウーロン茶

Non-alcoholic Beer  
・ノンアルコールビール

Non-Alcoholic Plum Wine  
・ノンアルコール梅酒

All listed prices are including tax.  
表記の金額は全て税込価格です。  
\*Photos are displayed for illustrative purposes.  
※写真は全てイメージです。

\* Menu contents and production sites of ingredients may vary depending on availability.  
※メニュー内容および食材の産地等は仕入れの都合により変更になる場合がございます。

Pizza

# ピッタ

サイズ：約24cm  
Actual Size : 9.4inch

九条ねぎとスモークサーモンの海老クリームソース  
～ 彩り豊かなHARMONY特製シーフードピッタ～

九条葱・スモークサーモン・レモン・ディル  
・パルミジャーノ レッジャーノ・モッツアレラチーズ・海老クリームソース

Kujo Green onion and Smoked Salmon  
Shrimp Cream Sauce Pizza

Green onion · Smoked Salmon · Lemon · Dill  
Parmigiano · Mozzarella Cheese · Shrimp Cream Sauce

京都食材 × Pizza

¥1,980

All listed prices are including tax.  
表記の金額は全て税込価格です。

\*Photos are displayed for illustrative purposes.  
※写真は全てイメージです。

\* Menu contents and production sites of ingredients may vary depending on availability.  
※メニュー内容および食材の産地等は仕入れの都合により変更になる場合がございます。



### クアトロフォルマッジ ハチミツ添え

～4種のチーズとハチミツのマリアージュ～

ゴルゴンゾーラ・パルミジャーノ レッジャーノ  
・ミモレット・モッツアレラチーズ

### Pizza Quattro Formaggi

Gorgonzola・Parmigiano  
・Mimolette・Mozzarella Cheese

*Pizzaの王様*

¥1,870



万願寺とうがらしと生麩のボロネーゼ  
～ミートソースとガーリックのフレーバー～  
万願寺唐辛子・ガーリック・生麩・パルミジャーノ レッジャーノ  
・モッツアレラチーズ・ボロネーゼ

Manganji Pepper and Bolognese Sauce Pizza  
Manganji Pepper・Garlic・Wheat gluten・Parmigiano  
・Mozzarella Cheese・Bolognese Sauce

*京都食材×Pizza*

¥1,760



### フレッシュトマトと大葉のマルゲリータ

～大葉香る定番マルゲリータ～

フレッシュトマト・大葉  
・モッツアレラチーズ・トマトソース

Pizza Margherita with Perilla  
Fresh Tomato・Perilla・  
Mozzarella Cheese・Tomato Sauce

*Pizzaの定番*

¥1,650

All listed prices are including tax. \*Photos are displayed for illustrative purposes.  
表記の金額は全て税込価格です。 ※写真は全てイメージです。

\* Menu contents and production sites of ingredients may vary depending on availability.  
※メニュー内容および食材の産地等は仕入れの都合により変更になる場合がございます。

HOT DISH

# 温製料理



クリスピーフレンチフライ

Crispy French Fries

¥880



ソーセージグリル盛り合わせ  
(ハーブ・黒胡椒・粗挽き・  
ガーリック・チヨリゾー・カレー)

Assorted Grilled Sausages  
( Herb · Black Pepper · Gcoarse-Ground ·  
Garlic · Chorizo · Curry )

¥1,430

All listed prices are including tax. \*Photos are displayed for illustrative purposes.  
表記の金額は全て税込価格です。 ※写真は全てイメージです。

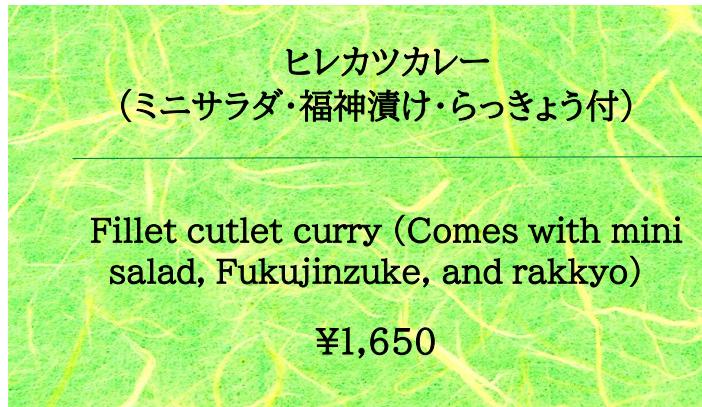
\* Menu contents and production sites of ingredients may vary depending on availability.  
※メニュー内容および食材の産地等は仕入れの都合により変更になる場合がございます。



彩野菜のビーフカレー  
(ミニサラダ・福神漬け・らっきょう付)

Colorful Vegetables Beef Curry  
with Salada and  
Japanese-Style Pickles

¥1,320



ガーリックバゲット

Garlic Baguette

¥880

\*Photos are displayed for illustrative purposes.

You can also prepare plain baguette.

All listed prices are including tax.  
表記の金額は全て税込価格です。

\*Photos are displayed for illustrative purposes.  
※写真は全てイメージです。

Our restaurant uses rice grown in Japan.  
当店では国内産米を使用しております。

\* Menu contents and production sites of ingredients may vary depending on availability.  
※メニュー内容および食材の産地等は仕入れの都合により変更になる場合がございます。



### 宇治抹茶ジェラート & お麩ショコラ

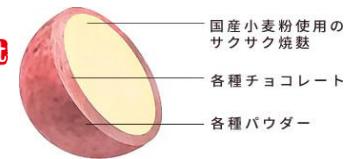
Uji Matcha Gelato & Chocolate

¥660

### ～お麩ショコラ～

丸いサクサクの焼麩を、ほんのり甘い口どけのチョコレートで包み  
軽い食感と控えめな甘さで仕上げました。

京都の勧修寺御用達の麩専門店にて、伝統的な粉焼製法で作られた焼麩を使用。



All listed prices are including tax.  
表記の金額は全て税込価格です。

\*Photos are displayed for illustrative purposes.  
※写真は全てイメージです。

\* Menu contents and production sites of ingredients may vary depending on availability.  
※メニュー内容および食材の産地等は仕入れの都合により変更になる場合がございます。