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　•よもぎ麸
- ブラウン榎木×ごぼう
- 八幡こんにゃく　•京豆腐
- 九条ねぎ×京揚げ
- 京丹波大黒しめじ
- 白菜×紅心大根



～ 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

【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

京丹波大黒しめじ・・・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。

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 ” Misuji ” 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 ・ｶﾞｰﾘｯｸﾁｯﾌﾟｽ・ 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さを楽しめる
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 ・ｶﾞｰﾘｯｸﾁｯﾌﾟｽ・ 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 [redacted] よりお選びください。 ￥1,760

※単品の組み合わせは出来ません。

A Set【おばんざい】



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

B set【京漬物】



Shiba Zuke & Mibuna Zuke
⑤純しば漬け と 京みぶ菜漬け
Kyoto tofu & Hinona Zuke with a silver sauce
⑥京豆腐と日野菜漬けの銀餡がけ
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

C set【ハム＆オリーブ】



Shrimp and carrot marinade
⑨シュリンプキャロットマリネ
Italian Sausage
⑩イタリアンソーセージ
Raw Ham
⑪生ハム
Pastrami Duck Meat
⑫紅茶鴨のパストラミ

D set【ドライスナック】



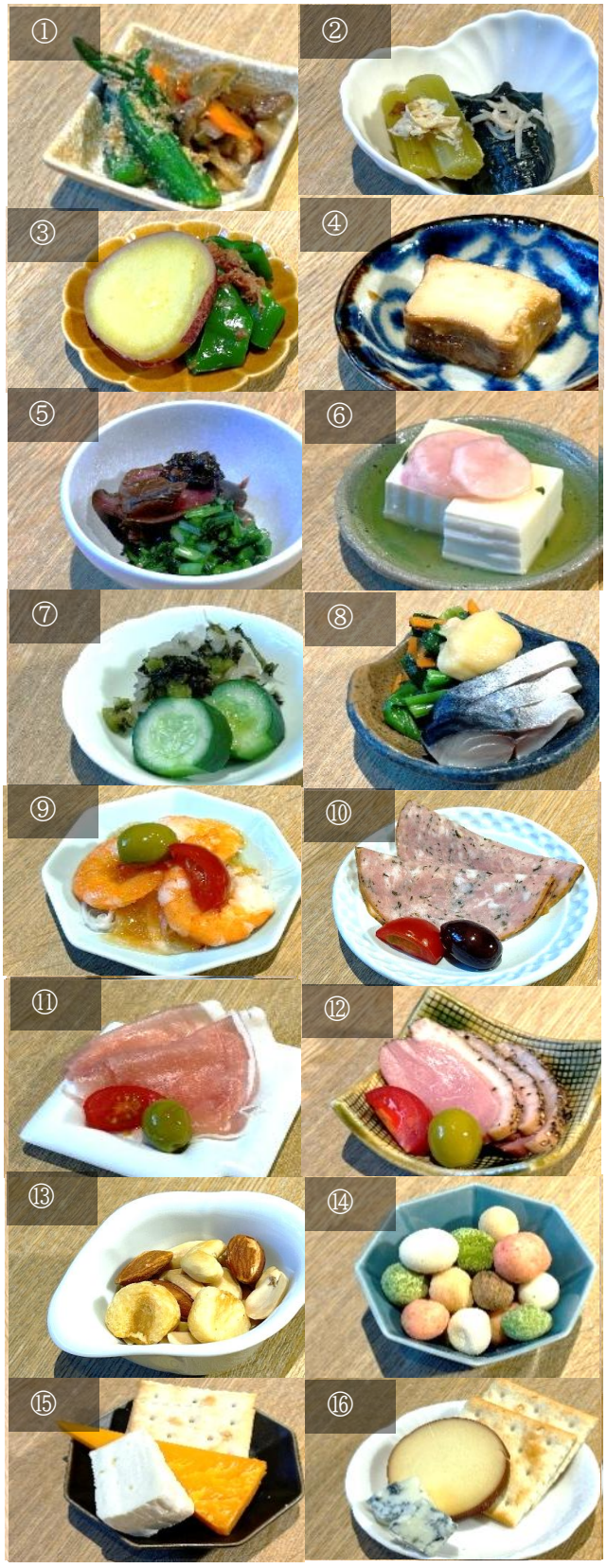
Smoked Mix Nuts
⑬燻製ミックスナッツ
Chocolate
⑭お麩ショコラ
Camembert & Mimolette
⑮カマンベール ＆ ミモレット
Gorgonzola & Smoked Cheese
⑯ゴルゴンゾーラ ＆ スモークチーズ

All listed prices are including tax.
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。

各単品 ／ Single Item　¥330



+330円でバーボン・スコッチを
ハイボールで飲める！！



I.WHAPPER　　MIYAGIKYO

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 (Suntory Kakubin)
・ハイボール（サントリー　角瓶）

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】

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

Ginger Ale
・ジンジャーエール

Cola
・コーラ

Oolong Tea
・ウーロン茶

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

ピッツァ



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ツア ～

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・モッツァレラチーズ・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

¥2,090

京都食材 ×Pizza

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･モッツァレラチーズ

Pizza Quattro Formaggi
Gorgonzola･Parmigiano
･Mimolette･Mozzarella Cheese

Pizzaの王様　¥1,980





万願寺とうがらしと生麸のボロネーゼ
～ 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･生麸･パルミジャーノ レッジャーノ
･モッツァレラチーズ･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･
･モッツァレラチーズ･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.
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。

HOT DISH

温製料理



クリスピーフレンチフライ

Crispy French Fries

¥880

フライドチキン & フレンチフライ

Fried Chicken & French Fries

¥1,320





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・チョリソー・カレー）

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

¥1,540

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。



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

ヒレカツカレー
（ミニサラダ・福神漬け・らっきょう付）

Fillet cutlet curry (Comes with mini salad, Fukujinzuke, and rakkyo)

¥1,650





ガーリックバゲット

Garlic Baguette

¥880

※バゲットもご用意できます。　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。

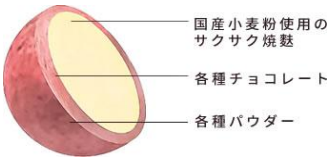


宇治抹茶ジェラート & お麸ショコラ

Uji Matcha Gelato & Chocolate

¥660

比叡山延暦寺御用達
比叡ゆば本舗 ゆばノ



～お麸ショコラ～

丸いサクサクの焼麸を、ほんのり甘いロ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麸専門店にて、伝統的な粉焼製法で作られた焼麸を使用。

ノンアルコール
alcohol free

京風モンブラン

Kyoto-style Mont Blanc

¥990

※ デザートカクテルです



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。