

# GENRELESS FOOD

## APPETIZERS

mini tomatoes / white wine / soup stock / shiso ミニトマト5種の甲州煮 甘い紫蘇のジュレをカクテル風に	1400
tuna / raspberry / yogurt / prosciutto / mozzarella / salad オンドリオンサラダ 鮪と生ハム ベリーソースとヨーグルトパウダー	2000
seasonal vegetables / spiced fritto / basil mayonnaise 季節野菜のインド風フリット 自家製バジルマヨネーズのソース	1800
mussels steamed in spicy sauce / nduja / coriander ムール貝とエスニックなソース ドウイヤとパクチー	1600

## PASTA

seasonal onion / salsiccia / parmigiano reggiano /pasta 新玉葱と自家製サルシッチャのスパゲッティニ	2100 1.5 portion /+ 500
arugula / clam soup / scallops / pasta ルッコラと蛤出汁のスパゲッティニ 帆立と春野菜	2300 1.5 portion /+ 500

## MAIN

yellowtail / canola flower / yuzu butter / cauliflower 鯛のソテー 柚子バターと菜の花 2種のソースで	2800
domestic beef rump roast / mushroom sauce / turnip powder 国産牛ランプ肉のグリル 凝縮キノコソースと西村農園の春野菜	3800

※メインのお料理は30分~40分程度、お時間をいただきます。

※当店は"CASHLESS ONLY"となっております。  
※住宅街ですので、お店の前では静かに過ごしくくださいませ。

## SMALL DISH

### AMUSE

churro / white corn / herbs / pecorino cheese 550  
OndoriOの小さなチュロス ホワイトコーンとペコリーノチーズ

### SOUP

jerusalem artichoke / ginger / potage / roasted seaweed 1000  
菊芋と生姜のポタージュ 牛蒡チップスと海苔

### BREAD

herbal brioche 330  
ハーブ香る自家製ブリオッシュ

### ✂ FINISHING DISH

Beef tendon and onion / curry 800  
OndoriOの出汁カレー 牛すじと玉葱をじっくり煮込んで

### DESSERT

strawberry / apple / rice pudding ice cream / cacao 900  
苺と林檎とリオレのアイスクリーム 2種のジュレとカカオ

## TASTING MENU

OndoriOを堪能できるお勧めの6品をお楽しみください

5800

アミューズ + 冷前菜 + 温前菜 + パスタ(2種より選択) + メイン + デザート

+

AFTER DINNER DRINK

#10 季のTOU 京都オールドトムジン / エルサルバドル産コーヒー豆 / 湯

OR

京都 一保堂のほうじ茶

※グループの皆様と同じメニューをお選びいただく必要がございます。

※全ての価格は税込価格となります。