

# GENRELESS FOOD

mini tomatoes / white wine / soup stock / shiso ミニトマトの甲州煮 旨味出汁と紫蘇の甘いジュレ	1400
fresh fish / summer oranges / grana padano / salad オンドリオンサラダ 鮮魚 生ハム パッションフルーツと柑橘のソース	2000
Smoked mackerel / blue cheese / rice / honey スモークしたメサバ ブルーチーズとお米と蜂蜜のソース	1800
greater amberjack tartares / Edamame / herbs カンパチのタルタル仕立て 枝豆とハーブ	1600
swordfish / Manganji chili pepper / spiced fritto / basil mayonnaise 太刀魚と万願寺とうがらしのインド風フリット バジルマヨネーズ	1800
mussels steamed in spicy sauce / nduja / coriander ムール貝とエスニックなソース インドウイヤとパクチー	1700
bell peppers / pancetta / zucchini /pasta 赤パプリカと黄パプリカのスパゲッティーニ パンチェッタとズッキーニ 1.5 portion + 500	2100
green curry / Tanba chicken / Fushimi chili pepper / pasta グリーンカレーのスパゲッティーニ 丹波地どり と 伏見唐辛子 1.5 portion + 500	2300
roasted Kyoto duck / red wine & fig source / sake-steamed figs 京鴨のロースト 赤ワインと無花果のソース 酒蒸し無花果	3800
domestic beef rump roast / red wine & plum wine source 国産牛ランプ肉 赤ワインと京都産梅酒のソース 京都の夏野菜	4200

※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てくださいませ。

# SMALL DISH

## AMUSE

churro / Edamame / herbs / pecorino cheese 550  
OndoriOの小さなチュロス 枝豆とペコリーノチーズ

## BREAD

herbal brioche 330  
ハーブ香る自家製ブリオッシュ

## ✂ FINISHING DISH

Seasonal vegetables / curry 800  
OndoriOの夏野菜を使ったキーマカレー

## DESSERT

peach / milk ice cream / white chocolate / macha & cacao 1000  
桃とミルクのアイスクリーム 求肥や抹茶とカカオのクランブル

# TASTING MENU

OndoriOを堪能できるお勧めのアラカルト料理 6品をお楽しみください

5800

アミューズ + 前菜 + 前菜 + パスタ(2種より1つ選択) + メイン + デザート

+

AFTER DINNER DRINK

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 一保堂の煎茶

※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。