

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 スモークしためさば 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
sea bream / Manganji chili pepper / spiced fritto / basil mayonnaise 鯛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
burdock chips / mushroom / cream pasta / pancetta キノコと牛蒡のクリームスパゲッティーニ パンチェッタと柚子の香り 1.5 portion + 500	2100
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 京鴨のロースト 赤ワインと無花果のソース	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	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

550

Seasonal churro

OndoriOの季節のチュロス

✂ FINISHING DISH

Seasonal vegetables / curry

800

OndoriOのキーマカレー

DESSERT

fig / milk ice cream / white chocolate / macha & cacao

1000

無花果とミルクのアイスクリーム 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

6300

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。

SAVORY COCKTAIL

Carbonic acid

- *
#0 sake / Japanese black tea / strawberry / peach / fig leaves 1300
米麴 / 和紅茶 / 苺 / 桃 / 無花果の葉 / 微炭酸
- *
#1 sake / peach / banana / gyokuro 1200
米麴 / 桃 / バナナ / 玉露 / 微炭酸
- *
#2 grapefruit / obaku / Asti Spumante / passionfruit 1300
グレープフルーツ / 黄檗 / スプマンテ / パッションフルーツ / 微炭酸
- *
#3 lemongrass / jasmine / Kaffirlimeleaf / citrus 1200
レモングラス / ジャスミン / こぶみかんの葉 / 柑橘ブレンド / 微炭酸

Fruity

- *
#4 lavender / blueberry / apple / passion fruit / beets 1400
ラベンダー / ブルーベリー / 林檎 / パッションフルーツ / ビーツ
- *
#5 basil / dill / sage / passion fruit / melon / sauvignon blanc 1300
ディル / バジル / セージ / メロン / ソーヴィニヨンブラン

Umami

- *
#6 purple sweet potato / potato shochu / chestnut 1400
macadamian nuts / osmanthus / sweet sake
紫芋 / 芋焼酎 / 栗 / マカダミアナッツ / 金木犀 / 味醂
- #7 agave / muscat / tomato / clam 1300
アガベ / マスカット / トマト / 蛤出汁

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

SAVORY COCKTAIL

Bitter

- #8 sherry / Earl Grey / orange flower / cashew nuts 1300
シェリー / アールグレイ / オレンジフラワー / カシューナッツ

Smoky

- #9 spiced bourbon / black oolong tea / hojicha 1400
brown rice tea / shiitake mushroom / smoke
バーボン / 黒烏龍茶 / ほうじ茶 / 玄米茶 / 椎茸 / スパイス / 煙
- #10^{*} raspberry / calvados / cassis / balsamic vinegar blood orange 1300
ラズベリー / 林檎 / カシス / バルサミコ酢 / ブラッドオレンジ / 煙

AFTER DINNER DRINK

- #11 KI NO TEA Kyoto Dry Gin / lemongrass / hot water 770
季のTEA 京都ドライジン / レモングラス / 湯 / 青柚子
- #12 KI NO TOU Kyoto Old Tom Gin / Coffee beans / hot water 770
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

COCKTAIL SET (5GLASSES)

3600

お客様のお好み、またはお料理に合わせてカクテル5種類をご提案いたします。

*ハーフポーションでのご提供になります。

※全ての価格は税込価格となります。

CAFE & APE

14:00 - 17:00

COCKTAIL

- | | | |
|----|---|------|
| #1 | organic matcha / rice Shochu / monaka / yuzu tonic
オーガニック 抹茶「五感」 / 米焼酎 / 最中 / 柚子トニック | 1300 |
| #2 | coffee beans / whisky highball / black rice
Asti Spumante / passionfruit
コーヒー / ウイスキーハイボール / 黒米
アスティ スプマンテ / パッションフルーツ | 1200 |
| #3 | flavored sprits 「GEISHA COFFEE」 / tonic
ヤマレスト「ゲイシャコーヒー」 & トニック | 1000 |

CAFE DRINK

- | | | |
|----|--|-----|
| #4 | organic matcha / yuzu tonic
オーガニック 抹茶「GOKAN」 抹茶 & トニック | 900 |
| #5 | organic matcha / agave syrup / milk
オーガニック 抹茶「SHIKI」 抹茶ラテ | 750 |

CAFE FOOD

- | | |
|--|------|
| Basque Cheese Cake
ピスタチオのパンケーキ きな粉のクリーム | 1000 |
| Basque Cheese Cake
バスクチーズケーキ *2種よりお選びいただけます | 900 |
| Cream Brulee & Milk Ice Cream
クリームブリュレとミルクアイス | 900 |

※当店は"CASHLESS ONLY"となっております。
※全ての価格は税込価格となります。