

DINNER

386-2 ICHINOFUNAIRI-CHO NIJO-SAGARU,
KAWARAMACHI-DORI, NAKAGYO-KU,
KYOTO CITY, KYOTO JAPAN 604-0924



TEL: 075-254-8843 (DOMESTIC)
81-75-254-8843 (INTERNATIONAL)
WWW.FORTUNEGARDEN.COM

SNACKS

[COLD]

- イベリコ豚のチョリソー 500
- キャロットラペ 500
- フォーチュンポテトサラダ 500
- 自家製スモークサーモン 600

[HOT]

- シェフのカニクリームコロッケ(1個) 300
- ラム肉のスパイスソーセージ (1本) 300
- フライドトリュフポテト NORMAL / 800 HALF / 500
- 白ネギグラタン 600

APPETIZERS

[COLD]

- アボカドとケールのグリーンサラダ 1300
- アンディーブとロックフォールチーズのサラダ 1300
- 地中海の濃厚ブラータチーズとトマトのカプレーゼ 1600
- 寒ブリのカルパッチョ 紅くるり大根と山葵のソース 1400
- 牛タンのカルパッチョ 九条ねぎとタスマニア産粒マスタード 1500

[HOT]

- フォアグラのソテー トリュフ マディラワインソース 2300
- ホワイトアスパラのハードソテー ハーブタルタルとミモレット 1400
- エスカルゴのオープン焼き ブルギニオンバター 1200
- オニオングラタンスープ 800

MAINS

- 北海道函館沖産 真鱈と白子のポワレ 生姜と焦がしバターソース 3000
- フランス産シャラン鴨のカスレ 3500
- 京丹波高原豚のハーブグリル 2700
- 仔羊の燻製スパイスロースト 2800
- バベットステーキ チミチュリソース 2800
- 牛ホホ肉の煮込み -カルポナード- 3200
- 京丹波“平井牛”のグリル 150g/4500 200g/6000

✂ SHIME

- 兵庫県産 香住かにのパエリア 2000
- 北海道産 生ウニのリングイネ 1800

SHARE COURSE

3200
<2名様〜>

シェアスタイルでお料理を
楽しんでいただけるコースです。
お一人様プラス¥1000でメインディッシュを
バベットステーキに変更できます。
コースにはパンが含まれております。



#fgkmenu

tripadvisor

DESSERTS

- アマゾンカカオとミルクチョコレートのパフェ 900
- イチゴとホワイトチョコレートのパルフェグラッセ 700
- バスク風チーズケーキ 800
- バニラスフレ 800
- クレームキャラメル 700
- 本日のアイスクリーム 500
- 本日のシャーベット 500

COFFEE

- コーヒー 500
- カフェ オレ 600
- エスプレッソ 400
- カフェ ラテ 600
- カプチーノ 600
- キャラメルホワイトモカ 600

ディナーをご利用のお客様は
全てのお飲み物を¥300で
お楽しみいただけます。

TEA

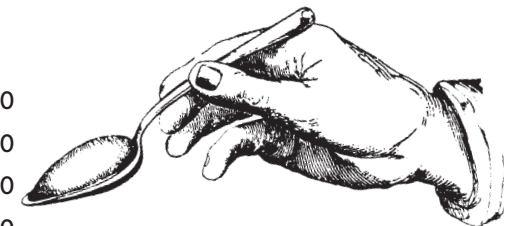
POT SERVICE

- ダージリン 600
- アールグレイ 600
- アッサム 600

HERB TEA

POT SERVICE

- ジャスミン 600
- カモミール 600
- ルイボス 600
- レモングラス 600



産地情報につきましてはスタッフにお尋ねください。食物アレルギーをお持ちの方はスタッフにお申しつけください。表示価格には既に8%の税金を含んでおります。当店はコベルト(¥200)を頂戴しております。

DINNER

386-2 ICHINOFUNAIRI-CHO NIJO-SAGARU,
KAWARAMACHI-DORI, NAKAGYO-KU,
KYOTO CITY, KYOTO JAPAN 604-0924




TEL: 075-254-8843 (DOMESTIC)
81-75-254-8843 (INTERNATIONAL)
WWW.FORTUNEGARDEN.COM

SNACKS

[COLD]



- IBERICO PORK CHORIZO [GF] 500
- CAROTTE RAPEES [V.VG.GF] 500
served with walnuts and honey-mustard vinegar
- FORTUNE POTATO SALAD 500
served with a soft-boiled egg and cayenne pepper accent
- HOMEMADE SMOKED SALMON [GF] 600
with white balsamic vinegar

[HOT]

- CREAMY CRAB CROQUETTE 300
original tomato sauce in bistro style
- SPICY LAMB SAUSAGE [GF] 300
served with a harissa pepper paste
- TRUFFLED FRENCH FRIES NORMAL / 800 HALF / 500
grana padano cheese on top
-  WHITE WELSH ONION GRATIN 600
gruyere cheese inside and a bit of Japanese chili powder on top

APPETIZERS




[COLD]

- AVOCADO AND KALE GREEN SALAD [GF] 1300
served with anchoyade sauce
-  ENDIVE AND ROQUEFORT CHEESE SALAD [V.GF] ... 1300
served with red wine vinegar and mustard sauce
- CAPRESE [GF] 1600
served with burrata and tomatos
-  THE COLD YELLOWTAIL CARPACCIO WITH RED RADISH ... 1400
served with WASABI sauce
- BEEF TONGUE CARPACCIO [GF] 1500
served with kujo scallions, semi-dried tomatoes and Tasmanian tarragon mustard sauce

[HOT]

-  SAUTÉED FOIR GRAS WITH MADEIRA WINE SAUCE .. 2300
sliced truffle on top
- HARD SAUTÉED WHITE ASPARAGUS [GF] 1400
served with herb tartar and mimolette cheese on top
- ESCARGOTS A LA BOURGUIGNONNE 1200
in a garlic herb butter sauce
- CARAMELIZED ONION GRATIN SOUP 800
sweet sauteed onion soup with gruyere cheese on top
- TODAY'S VEGETABLES AND MUSHROOMS [V.VG.GF] ... 1400
roasted with salt : Squeeze the lemon to your liking

MAINS

-  COD AND SOFT ROE FROM HOKKAIDO POIRET 3000
served with ginger and brown butter sauce
- CHALLANDAIS DUCK CONFIT 3500
served with stewed white kidney beans
-  GRILED PORK FROM KYO-TANBA PLATEAU [GF] 2700
marinated with Italian parsley and rosemary : squeeze the lemon to your liking
- SAUTÉED LAMB WITH SPINACH 2800
served with satay sauce which is made of peanuts and a bit of sugar
- BAVETTE STEAK *Chef's recommendation is medium rare or rare.* 2800
served with roasted potatoes and tomato with original chimichurri sauce
-  SLOWLY BEER STEW OF BEEF CHEEK MEAT 3200
served with mashed potato
- GRILLED HIRAI WAGYU BEEF [GF] .. 150g / 4500 200g / 6000
served with KYOTO MANGANZI pepper

LET'S CALL IT A NIGHT

-  PALLEE WITH CRAB FROM KASUMI HYOGO [GF] 2000
crab miso and shrimp's paste in risotto
-  SEA URCHIN LINGUINI FROM HOKKAIDO 1800
served with fried and chopped eggplant and mashed tomato

SHARE COURSE

3200

¥3200 PER PERSON
/ MINIMUM 2 PERSONS

You can enjoy the cuisine in the share style.
This course consists of 4 dishes from our chef's choice.
This course includes the bread.



#fgkmenu

tripadvisor

DESSERTS

-  AMAZON CACAO AND MILK CHOCOLATE PARFAIT .. 900
milk chocolate mousse at the bottom, amazon cacao tuile on top
-  STRAWBERRY AND WHITE CHOCOLATE GLACE [GF] ... 700
framboise, blackberry and pistachio in ice cream
- " BASQUE STYLE " CHEESE CAKE 800
served with fresh cream sherry flavor
- VANILLA SOUFFLÉ 800
served with vanilla ice cream
- CRÈME CARAMEL [GF] 700
rich pudding with caramel sauce
- TODAY'S ICE CREAM or SHERBET 500
please choose two flavor : ask us about the today's flavor

COFFEE

- COFFEE 500
- CAFÉ AU LAIT 600
- ESPRESSO 400
- CAFÉ LATTE 600
- CAPPUCCINO 600
- CARAMEL WHITE MOCHA 600

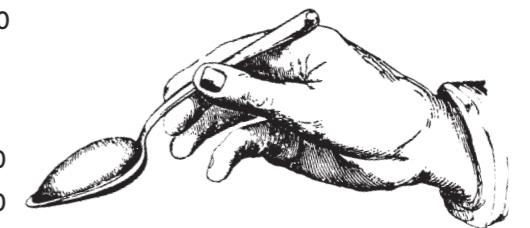
Enjoy any coffee or tea
with 300 yen if you have
a dinner meals.

TEA POT SERVICE

- DARJEELING 600
- EARL GREY 600
- ASSAM 600

HERB TEA POT SERVICE

- JASMINE 600
- CHAMOMILE 600
- ROOIBOS 600
- LEMONGRASS 600



VEGETARIAN. [V.]
VEGAN. [VG.]
GLUTEN FREE. [GF.]

About the producing district, kindly ask our staff. If you have any form of FOOD ALLERGY, please notify our staff. All price includes 8% tax. Table charge is 200yen.