

# 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]

- イペ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 (1PER) ..... 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
- 仔羊のスパイスロースト エスニックスタイル ..... 2800
- バベツステーキ チミチュリソース ..... 2800
- 牛ホホ肉の煮込み -カルボナード- ..... 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 生うにとトマトのリングイネ ..... 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  
バベツ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
- チョコラティスマアラテ ..... 600

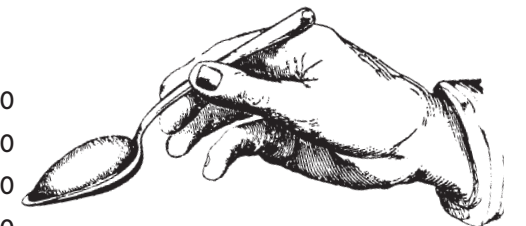
ディナーをご利用のお客様は  
全てのお飲み物を¥300で  
お楽しみいただけます。

## 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。当店はコペルト(¥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*
- TRUFFLE AND CHEESE FRENCH FRYS ···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 (1PER) ..... 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*
- CASSOULET OF CHALLANDAIS DUCK CONFIT ..... 3500  
*served with stewed white kidney beans*
-  GRILLED PORK FROM KYO-TANBA PLATEAU [GF] ··· 2700  
*marinated with Italian parsley and rosemary : squeeze the lemon to your liking*
- ROASTED LAMB WITH GARLIC SPINACH IN ETHNIC STYLE ··· 2800  
*the sauce are made of Chinese seafood's sauce, fond de veau and soy sauce*
- 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 FROM HOKKAIDO AND TOMATO LINGUINI ··· 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
- CHOCOLATS'MORELATTE 600

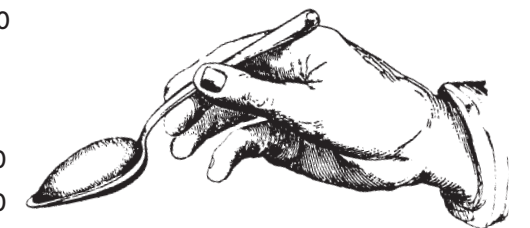
Enjoy any coffee or tea  
with 300 yen if you have  
a dinner meals.

## 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.