

# 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	600
キャロットラペ	500
フォーチュンポテトサラダ	600
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)	400
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 / 900    HALF / 600

## SHARE COURSE

4500 <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。

冷前菜  
ブライタチーズと苺のカプレーゼ  
愛媛県産 鯛のカルパッチョ レモンヴィネグレット

温前菜  
ホワイトアスパラガスのミラネーゼ



メイン  
バベットステーキ&ポーンマロー チミチュリソース

デザート(下記からおひとつずつお選びください)  
チーズケーキ / クレームキャラメル / パルフェグラッセ



パン ・ コーヒーまたは紅茶

## APPETIZERS



### [COLD]

アボカドとケールのグリーンサラダ	1400
 ティーリーフチョップドサラダ	1400
地中海の濃厚ブライタチーズとトマトのカプレーゼ	1800
 愛媛県産 鯛のカルパッチョ 梶谷農園のハーブサラダ	1600
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	1700



### [HOT]

 フォアグラのソテー サフランリゾット マルサラワインソース	2400
 大分県 蘭王卵とホワイトアスパラガスのミラネーゼ	1600
エスカルゴのオープン焼き ブルギニオンバター	1400
オニオングラタンスープ (1PER)	900

## DESSERTS

宇治抹茶のパフェ	900
 デコポンのパルフェグラッセ	700
バスク風チーズケーキ	800
 メロンのズッパ	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

## MAINS

 カジキマグロのソテー グリーンカレーソース	2600
丹後路鶏のディアボラ	2800
 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	2800
バベットステーキ チミチュリソース	2800
京丹波“平井牛”のグリル	150g/4700    200g/6200

## ✂ SHIME

長崎県産イサキのパエリア	2000
カナダ産オマール海老とトマトのリングイネ	2200

## 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

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

ダーズリン	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



#fgkmenu

tripadvisor

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(¥300)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] ..... 600
- CAROTTE RAPEES [V.VG.GF] ..... 500  
*served with walnuts and honey-mustard vinegar*
- FORTUNE POTATO SALAD ..... 600  
*served with a soft-boiled egg and cayenne pepper accent*
- HOMEMADE SMOKED SALMON [GF] ..... 600  
*with white balsamic vinegar*

[HOT]

-  CREAMY CRAB CROQUETTE ..... 400  
*original tomato sauce in bistro style*
- SPICY LAMB SAUSAGE [GF] ..... 300  
*served with a harissa pepper paste*
- TRUFFLE AND CHEESE FRENCH FRIES · NORMAL / 900 HALF / 600  
*grana padano cheese on top*

## SHARE COURSE

4500

¥4500 PER PERSON / MINIMUM 2 PERSONS  
*You can enjoy the cuisine in the share style.*

APPETIZER

CAPRESE - BURRATA CHEESE AND STRAWBERRY  
SEA BREAM CARPACCIO WITH LEMON VINAIGRETTE

HOT APPETIZER

GRILLED WHITE ASPARAGUS IN MILANO STYLE

MAIN

BAVETTE STEAK AND BONE MARROW  
WITH CHIMICHURRI SAUCE

DESSERT (YOUR CHOICE OF ONE DESSERT)

CHEESE CAKE / CRÈME CARAMEL / PARFEIT GLACEE

BREAD · COFFEE OR TEA

## APPETIZERS

[COLD]

- AVOCADO AND KALE GREEN SALAD [GF] ..... 1400  
*served with anchoyade sauce*
-  TEA LEAF SALAD (Lettuce, Cabbage, Cashew Nut, Fried Garlic) [GF] · 1400  
*served with lime fish sauce and lime juice*
- CAPRESE [GF] ..... 1800  
*served with burrata and tomatos*
-  SEA BREAM CARPACCIO WITH KAJIYA HERB SALAD [GF] · 1600  
*served with lemon vinaigrette*
- BEEF TONGUE CARPACCIO [GF] ..... 1700  
*served with kujo scallions, semi-dried tomatoes and Tasmanian tarragon mustard sauce*

[HOT]

-  SAUTÉED FOIE GRAS WITH SAFFRON RISOTTO ..... 2400  
*served with marsala wine sauce*
-  GRILLED WHITE ASPARAGUS WITH "RANOU" EGG IN MILAN STYLE [GF] · 1600  
*served with brown butter sauce and sunny-side up on top*
- ESCARGOTS A LA BOURGUIGNONNE ..... 1400  
*in a garlic herb butter sauce*
- CARAMELIZED ONION GRATIN SOUP (1PER) ..... 900  
*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*

## DESSERTS

- MATCHA PARFAIT ..... 900  
*served with meringue of roasted green tea and mascarpone cream*
-  PARFEIT GLACEE OF DEKOPON CITRUS [GF] ..... 700  
*dried decopon citrus's peel on top*
- "BASQUE STYLE" CHEESE CAKE ..... 800  
*served with fresh cream sherry flavor*
-  MELON ZUPPA [GF] ..... 800  
*served with milk panna cotta and camomile granite*
- 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*

## MAINS

-  SAUTEED SWORDFISH WITH GREEN CURRY SAUCE · 2600  
*coconut milk inside and Little bit Japanese chili powder on top*
- SAUTÉED SPICY CHICKEN "DIAVOLA STYLE" [GF] · 2800  
*sauteed with red pepper and picante oil*
-  GRILLED PORK FROM KYO-TANBA PLATEAU [GF] · 2700  
*marinated with Italian parsley and rosemary : squeeze the lemon to your liking*
- ROASTED LAMB WITH VARIOUS SPICES ..... 2800  
*served with couscous and piperade*
- BAVETTE STEAK *Chef's recommendation is medium rare or rare. ....* 2800  
*served with roasted potatoes and tomato with original chimichurri sauce*
- GRILLED HIRAI WAGYU BEEF [GF] · 150g / 4700 200g / 6200  
*served with KYOTO MANGANZI pepper*

## LET'S CALL IT A NIGHT

- PAELLA WITH GRILLED GRUNT [GF] ..... 2000  
*served with Japanese pepper and garlic aioli sauce*
- LINGUINI WITH TOMATO AND LOBSTER FROM CANADA · 2200  
*served with parsley and a bit of chili*

## COFFEE

- COFFEE ..... 500
- CAFÉ AU LAIT ..... 600
- ESPRESSO ..... 400
- CAFÉ LATTE ..... 600
- CAPPUCCINO ..... 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



#fgkmenu

tripadvisor

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 300yen.

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