




DINNER

386-2 ICHINOFUNAI-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

APPETIZERS

- サラダ ヴェール ~アボカドとブロッコリー アンチョビとバジルのソース~ 1100
- リヨン風サラダ ~ベーコン,砂肝,ポーチドエッグのサラダ~1200
-  プラータチーズ 苺とトマトのレモンマリネ1400
- 長崎県産イサキと日向夏のカルパッチョ1400
-  サーモンの低温コンフィ ハーブとタプナードソース 1400
- シャルキュトリ ~ハム,パテの盛り合わせ~1400
- 京丹波高原豚とサラミのテリーヌ 900
- オニオングラタンスープ 900
- ポーンマローのオープン焼き1200
-  北海道産タコと長岡京花菜のグリル1300
- グリーンアスパラガスのヴァポーレ ハーブタルタルとミモレットチーズ 1300
- エスカルゴのオープン焼き ブルギニオンバター1400

MAINS



- 愛媛県産鯛のポワレ 浅利とヴェルモットのソース 2600
-  京丹後路鶏胸肉のポワレ 桜海老とチョリソーのソース 2400
- 京丹波高原豚とあおき農園旬野菜のグリル 2400
- 骨付き仔羊のグリル プロヴァンス風 3300
-  パベットステーキ 生七味ソース 2800
- 京丹波”平井牛”のグリル 150g/4700 200g/6200
- ホタルイカと京筍のパエリア 1800

SIDE DISH

- ラム肉のスパイシーソーセージ (1本) 300
- シェフのカニクリームコロッケ(1個) 500
- フライドトリュフポテト NORMAL/900 HALF/600
- ブレッド 300

DESSERTS

ALL 600

-  柑橘のバシュラン
- アイスクリーム&シャーベット
- バスク風チーズケーキ
-  苺のミルフィーユ
- エクレア・アマゾンショコラ

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

TEA / HERB TEA

- ダージリン 600
- アールグレイ 600
- ジャスミ 600
- カモミール 600
- ルイボス 600

ディナーをご利用のお客様はこちらに記載のお飲み物を
¥300でお楽しみいただけます。



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10%の税金を含んでおります。

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

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

APPETIZERS

[COLD]

BROCCOLI & AVOCADO SALAD [GF] 1100
with an anchovy and basil dressing

SALAD LYONNAISE - BACON, GIZZARD, POACHED EGG ... 1200
More than 10 ingredients are in this salad

 **BURRATA CHEESE, WITH STRAWBERRY AND TOMATO[GF]** 1400
Please enjoy marriage of creamy cheese and juicy fruits

GRUNT CARPACCIO WITH CITRUS FRUIT[GF] 1400

 **CONFIT SALMON WITH HERB AND TAPENADE[GF]** .. 1400
Completely heated by 40 degree for an hour

CHARCUTERIE - ASSORTED HAM AND PATE 1400
Pate de champagne, foie gras terrine, uncured ham, Salami are mainly selected on the plate

TERRINE OF PIG'S FEET AND SALAMI[GF] 900
Served with Tasmania mustard from Australia

CARAMELIZED ONION GRATIN SOUP (1PER) 900
sweet sauteed onion soup with gruyere cheese on top

OVEN-BAKED BONE MALLOW 1200
Mashed potato, bolognese and arugula are on the top

 **GRILLED HOKKAIDO OCTOPUS AND CANOLA FLOWER** .. 1300
Served with salmoriglio sauce (oregano, parsley and lemon)

STEAMED ASPARAGUS WITH HERB TARTAR AND MIMOLETTE[GF] 1300
Pickles, caper, yogurt are in the tartar

ESCARGOTS A LA BOURGUIGNONNE 1400
in a garlic herb butter sauce

MAINS

POIRET SEA BREAM, CLAMS WITH VERMOUTH SAUCE ... 2600
Spring cabbage, canola flower, clams and tomato are in the cocot

 **POIRET KYOTO CHICKEN BREAST** 2400
Served with sakura shrimp and chorizo sauce

GRILLED KYOTO PORK WITH SEASONAL VEGETABLES FROM "AOKI" FARM 2400
"AOKI" farm's vegetables are pure organic

GRILLED LAMB CHOP IN PROVENCE STYLE 3300
served with lamb sauce from bone and bambooshoot

 **BAVETTE STEAK WITH BLEND OF FRESH SEVEN SPICY SAUCE** 2800
Served with roasted potatoes and dried perilla

GRILLED HIRAI WAGYU BEEF [GF] 150g / 4700 200g / 6200

PAELLA WITH FIREFLY SQUID AND KYOTO BAMBOO SHOOT 1800
served with sweet green pepper pickles

DESSERTS

 **CITRUS FRUIT VACHERIN[GF]** 600
served with vanilla cream and citrus sauce

TODAY'S ICE CREAM AND SHERBET 600

"BASQUE STYLE" CHEESE CAKE 600
served with lemon marmalade

 **STRAWBERRY MILLEFEUILLE** 600
served with pistachio sauce

AMAZON CHOCOLATE ECLAIR 600
served with amazon chocolate sorbet

SIDE DISH

SPICY LAMB SAUSAGE [GF] 300
served with a harissa pepper paste

CREAMY CRAB CROQUETTE 500
original tomato sauce in bistro style

TRUFFLE AND CHEESE FRENCH FRIES
grana padano cheese on top NORMAL / 900 HALF / 600

BREAD 300

COFFEE

COFFEE 500

CAFÉ AU LAIT 600

ESPRESSO 400

CAFÉ LATTE 600

CAPPUCCINO 600

TEA / HERB TEA

DARJEELING 600

EARL GREY 600

JASMINE 600

CHAMOMILE 600

ROOIBOS 600

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



About the producing district, kindly ask our staff. If you have any form of FOOD ALLERGY, please notify our staff. All price includes 10% tax.