

冷菜盛り合せ
承ります!

Entrée ￥500

《冷菜》各500円

- ・クミンのキマロットアベ
- ・ブロッコリーのアーリオオーリオ
- ・キノコのマリネ
- ・紫キャベツのマリネ
- ・ホウローブイネグレット
- ・冷菜盛り合せ 1200

Salades <サラダ>

- ・トマトとマッシュルーム 900
- ・ブルー・チーズとトレビス 1,300
- ・タコとアボカド 1,450
- ・色々の具ハーフ 1,500

Entrée <前菜>

- ・真鯛のカルパッテ(添え付け) ￥1000-
- ・鶏先付のカルパッテ(山椒風味) ￥1000-
- ・ホルモンのオイル漬け 700
- ・カキのオイル漬け 500
- ・豚肉と牛もつメンチカツ 1,200
- ・猪肉のメンチカツ 1,200
- ・豚肉と春キャベツと実山椒の春巻 1本500
- ・自家製オイルサーディンと赤玉ねぎのマリネ 600
- ・ブロッコリーステーキの蜂蜜漬け 800

LA CARTE DÎNER

Charcuterie

<シャルキュトリ>

- ・肩ロースの生ハム 1000
- ・ジアンボンブラン 1,000
- ・石川牛のコンfit 600
- ・パテドカンパニニユ 1000
- ・ピエールオティザの生ハム 1500
- ・鹿肉のリエット 800

Accompagnement

<副菜>

- ・本日のスープ 500
- ・71.トマト 500
- ・(アンデビバタ) 700
- ・ローストポーク 680
- ・オニオングラタン 700
- ・スープ 900

Plat <メイン>

- ・白小豆のロティサリーチキン 1/2...2,700
- ・自家製ソーセージ 5,000

- ・フレーン 1,450
- ・ハーブサルサ 1,650
- ・牛モツと実山椒 2,000
- ・自家製ベーコンステーキ 1,450

・滋賀県産

- ・鹿肉のロースト 100g～ ￥1,700～
- ・猪肉カレードリア 1,200
- ・生ワームホースキッシュロース 1,450
- ・伊賀社産ホワイトアスパラガス オランデーズリース ￥2,000

U L U C U S
LA CARTE DES BOISSONS
ET DES DESSERTS
17:00 - 22:00

※ディナータイムは、お一人様ワンドリンクのご注文をお願いしております。

ULCUS

JAPANESE GIN SELECTION

食前・食中・食後にお楽しみいただけるジンを取り揃えました。
各種オススメの飲み方は太字で記載しております

Motoki蒸研ヤマレスト 京都

オーディナリージン

京檜、桜の葉、八女緑茶、尾道レモンなどをメインに10種類のボタニカル

で構成した京都生まれのジン

ソーダ/トニック/ソニック

1,000/1,200/1,200

オーディナリーキングジン

ベーススピリットに“オーディナリー”を使用し、さらに同じ量のボタニカル

を漬け込んで再蒸溜したプレミアムジン。濃厚な味わいと香りが広がります。

(金箔入り)

ソーダ/トニック/ソニック

1,000/1,200/1,200

フレーバードスピリット 京都宇治玉露

宇治の玉露を使用したスピリット。ホワイトチョコレートをイメージさせ

る、玉露の繊細な甘みとビター感、美しい円みが特徴です。

ソーダ/トニック/ソニック

800/1,000/1,000

フレーバードスピリット ゲイシャコーヒー

浅煎りしたエチオピア産の“ゲイシャ種”を漬け込んで蒸溜したフレーバードス

ピリット。沸き立つフルーティビターの複雑な余韻とクリアかつ繊細なコ

ヒーの鮮明なベリー感が特徴です。

ソーダ/トニック/ソニック

800/1,000/1,000

ULCUS

JAPANESE GIN SELECTION

野沢温泉蒸留所 長野

NOZAWA GIN

森の中を歩いているような香ばしい香りと爽やかな味わいが特徴。ジュニパーベリー、杉、レモンが深い後味をもたらします。

ソーダ/トニック/ソニック

1,000/1,200/1,200

CLASSIC DRY GIN

伝統的かつ大胆な味わいを意識し丁寧に蒸留したジンに、さらに柑橘感を高めるために山椒を加え和風のテイストが足されたボタニカルクラフトジン。

ソーダ/トニック/ソニック

1,000/1,200/1,200

IWAI GIN

爽やかな新緑のイメージが感じられるユニークなクラフトジン。トニックウォーターやソニック割で、隠れていたスモモとリンゴの木のフルーティーとフローラルの融合が楽しめます。

ソーダ/トニック/ソニック

1,000/1,200/1,200

SHISO GIN

色鮮やかな春を感じる爽やかさ、フルーティーとハーバルのフュージョン。赤紫蘇の優しい甘みで、様々なカクテルが楽しめる飲みやすいジンに。

ソーダ/トニック/ソニック

1,000/1,200/1,200

ULCUS
JAPANESE GIN SELECTION

京都蒸留所 季の美 京都

季の美 京都ドライジン

お米からつくるライススピリットとボタニカルに玉露や柚子、赤松や山椒など日本ならではの素材を積極的に取り入れ、伏見の柔らかくきめ細やかな伏流水を使用。ジュニパーベリーの効いたロンドンドライスタイルに「和」のエッセンスを加えたクリーンな味わいをお楽しみいただけます

ソーダ/トニック/ソニック

900/1,100/1,100

季のTEA 京都ドライジン

京都宇治市にある明治12年創業の老舗茶舗「堀井七茗園」により、「季のTEA」のためだけに特別な配合でブレンドされた玉露と碾茶（てん茶）から、良質なお茶の深い香りと旨みをじっくりと引き出して蒸溜、香りは茶室を思わせる独特な覆い香、味わいはホワイトチョコレートとシトラスの後にジュニパーが感じられ、最後に温かい緑茶が長く広く続きます。

ソーダ/トニック/ソニック

900/1,100/1,100

ULLUCUS

C A R T E D E S B O I S S O N S

Sangria サングリア

ハニースパイスサングリア(シナモン・クローブ・アニス) ¥700

ハニースパイスサングリアソーダ ¥700

Apéritifs サワー・リキュールカクテル

自家製レモンサワー(尾道産 たてみち屋のレモン使用) ¥700

カンパリソーダ ¥750

シャルトリューズ ヴェールソーダ ¥900

シャルトリューズヴェールトニック ¥900

アペロールソーダ ¥900

パスティス(水割り or ソーダ割り) ¥1,000

Vins ワイン

スパークリングワイン

グラス ¥900～ / ボトル ¥4,500～

シャンパーニュ

ボトル ¥15,000～

赤ワイン

グラス ¥900～ / ボトル ¥4,500～

白ワイン

グラス ¥900～ / ボトル ¥4,500～

Highball Selection ハイボールセレクション

ウイスキーメニューから銘柄をお選びいただくことも可能です。

お申し付けのない場合はバスカーで提供いたします。

ハイボール	¥750 ~
ジンジャー・ハイボール	¥750 ~
トニックハイボール	¥950 ~
ソニックハイボール	¥950 ~

Whisky ウィスキー

アイルランド

バスカー	¥700
ハイド	¥1,200
ライターズティアーズ ダブルオーク	¥1,400
イエロースポット12年	¥1,400

スコットランド・フランス

ミシェルクーヴレー ユニーク	¥1,400
----------------	--------

スコットランド

マッカラン12年	¥1,500
バランタイン17年	¥1,500

Bière ビール

生ビール（ハートランド）

フルート ¥600 / グラス ¥700 / ビアグラス ¥800

クラフトビール（OBEER KYOTO）

野生の思考 (Belgian Wit) ¥1,400

月を消すもの(Yuzu Beer) ¥1,400

Cocktails à base de bière ビアカクテル

生ビールをベースにしたカクテルです

桃ビール ¥850

パッションビール ¥850

クランベリービール ¥850

タンゴ（柘榴） ¥850

シャンディガフ ¥900

モナコ（柘榴とトニック） ¥950

Cocktails à base de Rhum ラムベースカクテル

ラムの銘柄をお選びいただくことも可能です。
お申し付けのない場合はオススメ銘柄で提供いたします。

ラムコーク	¥750
ラムサワー	¥750
ラムトニック	¥950
ラムソニック	¥950
入荷時期限定フレッシュハーブモヒート	¥1,200
夏季限定キューバリブレ	¥1,200
夏季限定フレッシュミントモヒート	¥1,200

Rhum ラム

クラーケン ブラックスパイスドラム	¥750
ハヴァナクラブ オリジナル 3年	¥750
バカルディ ホワイトラム	¥750

Digestif 食後酒

甘口ワイン	¥1,000
ヴァンジョーヌ	¥1,500
マクヴァン	¥1,000
パステイス	¥1,000
アブサン	¥1,000
グラッパ	¥1,100
アルマニヤック20年	¥2,200

ULLUCUS

CARTE DES FROMAGES ET DES DESSERTS

Fromages チーズやおつまみ

3種のチーズ盛り合わせ	¥2,000～
5種のチーズ盛り合わせ	¥3,200～
チーズ各種単品	¥800～
ドライフルーツとナッツ	¥500
塩キャラメルナッツ	¥500
ポテトチップス	¥500

Desserts デザート

バスクチーズケーキ <small>GLUTEN FREE</small>	¥500
木の実のケーキ <small>GLUTEN FREE</small>	¥500
季節のグラニテ	¥500
大人のビターブラウニー	¥600
アイリッシュキャラロットケーキ	¥600
季節限定ガトーショコラ	¥600
季節限定キャラメルナッツタルト	¥700

U L U C U S
C A R T E D E S B O I S S O N S

Eau minérale ナチュラルミネラルウォーター

FUJI ミネラルウォーター ゴールドラベル 780ml ¥800

(採水地:山梨県 硬度:38mg/l)

Perrier ペリエ (炭酸水) 330ml ¥600

750ml ¥900

Sans alcool ノンアルコール

龍馬 1865 ノンアルコールビール ¥600

龍馬 レモン ノンアルコールビール ¥600

ノンアルコールスパークリング ボトル ¥2,900 ~

自家製レモンスカッシュ ¥800

桃ベリーソーダ ¥800

柘榴 (ザクロ) ベリーソーダ ¥800

蔓苔桃 (つるこけもも) ベリーソーダ ¥800

パッションフルーツベリーソーダ ¥800

夏季限定ノンアルフレッシュミントモヒート ¥1,000

Boissons fraîches ソフトドリンク

バラデン チェドラータ	¥700
バラデン メーラゼン	¥700
バラデン クラフトコーラ	¥700
ジンジャーエール 辛口	¥600
ジンジャーエール 甘口	¥600
リンゴジュース 希望の雫	¥600
コカ・コーラ	¥600
クリームソーダ	¥800

Café / Thé / Infusion 食後のお飲みの物

ハンドドリップコーヒー (サーモンコーヒーさん)	¥500	
季節限定アイスコーヒー (サーモンコーヒーさん)	¥600	
カフェオレ (Hot / Ice) (サーモンコーヒーさん)	¥650	
紅茶 (Hot) (宇治紅茶館さん)	¥650	
アイスティー	¥650	
ルイボスティーキャラメル	NON-CAFFEINE	¥650
ピーチパッションオレンジティー	NON-CAFFEINE	¥650
ハニーバニラカモミールティー	NON-CAFFEINE	¥650
モリンガティーレモンアールグレイ	NON-CAFFEINE	¥650
シトロンショット (ホットレモネード)	¥700	
ヴァンショット (ホットワイン)	¥700	