

冷菜盛り合わせ  
承ります!

LA CARTE

# DÎNER

おまかせ前菜盛り合わせ

Entrée ￥500

《冷菜》各500円

- ・ワシンのキャロットアヤ
- ・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
- ・ホウロウダイコンのマリネ
- ・冷菜盛り合わせ 1200

## Charcuterie

＜シャルキュトリ＞

- ・肩ロースの生ハム 1000
- ・ジャンボンブラン 1000
- ・砂肝のコンフィ 600
- ・パテドカンパニョーニュ 1000
- ・ビエールオディグの生ハム 1500
- ・鹿肉のリエット 800

- 1~2人分... 2,980-
- 3~4人分... 3,980-
- 5~6人分... 4,980-

## Accompagnement

＜副菜＞

- ・本日のスープ 500
- ・フリット(塩) 500
- ・(アンティペストラ) 700
- ・ローストポテト 600
- ・オニオンガラワン
- ・スープ 900

## Salades ＜サラダ＞

- ・サーモンとマッシュルーム 900
- ・ブル・チーズとトレビス 1,300
- ・タコとアボカド 1,450
- ・色々きゅうりとハーブ 1,500

## Plat ＜メイン＞

- ・自慢の  
ロティサリーチキン 1/4... 1,450  
1/2... 2,700  
まきまき... 5,000
- ・自家製ソーセージ

## Entrée ＜前菜＞

- ・真鯛のカルパッチョ(1尾と1尾) ￥1000
- ・剣先仕のカルパッチョ(山椒4-2) ￥1000
- ・太刀魚のオイル漬 700
- ・カキのオイル漬 500
- ・豚肉と牛もつのメンチカツ 1コ600  
2コ1000
- ・猪肉のメンチカツ 2コ1000
- ・豚肉と春キャベツと実山椒の春巻 1本500  
2本800
- ・自家製オイルサーディンと赤玉ねぎのマリネ 600
- ・ガーリックとオリーブの蜂蜜漬け 800

- ・プレーン 1450
- ・パリッとした1974- 1650
- ・牛乳と実山椒 2000
- ・自家製ベーコンステーキ 1450

・滋賀県産

鹿肉のロースト 100g ~  
¥1700 ~

- ・猪肉カレードリア 1,200
- ・生ハムとポテトサラダ 1,450
- ・伊豆産ホウダイアス/アサバス
- ・オレンジリース ¥2,000

U L U C U S  
L A C A R T E D E S B O I S S O N S  
E T D E S D E S S E R T S  
1 7 : 0 0 - 2 2 : 0 0

※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。

# U L U C U S

## J A P A N E S E G I N S E L E C T I O N

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

ベーススピリッツに“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ツ 京都宇治玉露

宇治の玉露を使用したスピリッツ。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、美しい円みの特徴です。

**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ツ 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”を浸漬して蒸溜したフレーバード  
スピリッツ。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  
コー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**

# U L U C U S

## J A P A N E S E G I N S E L E C T I O N

---

### 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

---

# U L U C U S

## J A P A N E S E G I N S E L E C T I O N

---

### 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ピリッツ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

---

# U L U C U S

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

### Sangria サングリア

ハニースライスサングリア (シナモン・クローブ・アニス) ¥700

ハニースライスサングリア 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 ウイスキー

### 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

クラークン 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
パスティス	¥1,000
アブサン	¥1,000
グラッパ	¥1,100
アルマニャック20年	¥2,200

# U L U C U S

## 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	GLUTEN FREE	¥500
木の実のケーキ	GLUTEN FREE	¥500
季節のグラニテ		¥500
大人のビタープリン		¥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  
蔓苺桃 (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（サーカスコーヒーさん）		¥500
季節限定アイスコーヒー（サーカスコーヒーさん）		¥600
カフェオレ（Hot / Ice）（サーカスコーヒーさん）		¥650
紅茶（Hot）（宇治紅茶館さん）		¥650
アイ스티ー		¥650
ルイボ스티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
シトロンショウ（ホットレモネード）		¥700
ヴァンショウ（ホットワイン）		¥700

---