

cafe 33

Afternoon-Dinner 14:30～20:30

Starters

フレンチフライ	✓	900
季節のキッシュ	✓	1,600
バッファローチキン wing		1,600
手羽先、スペイシーサルサ、野菜とブルーチーズディップ		
パテ・ド・カンパニュ		1,600
イカのフリット、タルタルソース		1,600
鰯のフリット、タルタルソース		1,600
グラブラックスサーモン		2,200
ケイパーとレモン		
海老のカクテル（3尾）		2,200
オリーブマリネ	✓	900
チーズプラッター		2,600
ドライイチジク、ピーカンナッツ		

Salads and soup

ガーデンミックスサラダ	✓	2,500
ミックスグリーン、ラディッシュ、トマト、キヤロット、季節の野菜、レモンドレッシング		
cafe 33 シーザーサラダ	✓	2,200
クリスピーレタス、メープルシロップベーコン、パルメザン、クルトン +グリルチキン +500 +グリルシュリンプ +600		
ステーキサラダ		3,200
アンガス牛サーロイン（120g）のグリル、ミックスグリーン、トマト オニオンのピクルス、きゅうり、フェタチーズ、レモンドレッシング		
グリルチキンとドライイチジクのサラダ		2,900
国産鶏、ドライイチジク、ミックスグリーン、ルッコラ きゅうり、トマト、レモンドレッシング		
季節のベジタブルスープ	✓	1,100
本日のスープの内容はスタッフにおたずねください。		

Sandwiches and craft burgers

*フレンチフライ付き *全てのバーガーはビーフパテの追加ができます。（+1,200）		
焼野菜とモツツアレラのチャバタサンド	✓	2,600
チャバタ、トマト、焼野菜、サンドライトマトペースト モツツアレラチーズ		
クラブサンドウィッチ	SP	2,900
ホワイトトースト、グリーンリーフ、チキン、ベーコン 玉子、トマト、バジルマヨネーズ		
サーモンバーガー		3,400
サーモンカツ、グリーンリーフ、トマト、タルタルソース マヨネーズ		
和風バーガー		3,400
100%ビーフのパテ、グリーンリーフ、トマト、九条ネギ 照り焼きソース、だし巻き卵、マヨネーズ		
アメリカンバーガー	SP	3,400
100%ビーフのパテ、グリーンリーフ、トマト、オニオン、ピクルス チーズ、ベーコン、BBQソース、マスタードマヨネーズ		

cafe 33 classic dinner set

前菜の盛り合わせ
本日のキッシュ、マリネサーモンのタルタル
パテ・ド・カンパニュ、鰯と菜の花のフリット

季節のベジタブルスープ

【下記よりメインディッシュをお選びください】

真鯛のグリル ラタトウイユ、サフランソース
丹波鶏のコンフィ 季節野菜のロースト、春菊と大葉のソース
日吉豚のコンフィ（P） 季節野菜のロースト、肉屋風マスタードソース
アンガス牛サーロイン 120g (+300) 季節野菜のロースト、トリュフソース
京都和牛サーロイン 120g (+2,500) 季節野菜のロースト、赤ワインソース

本日のデザート
コーヒー または 紅茶

4,800

Main dishes

真鯛のグリル、南仏風 季節野菜のロースト、サフランソース	3,400
丹波鶏のコンフィ 季節の野菜のロースト、春菊と大葉のソース	3,400
日吉豚のコンフィ 季節野菜のロースト、肉屋風マスタードソース	P 3,400
アンガス牛サーロイン (120g) 季節野菜のロースト、トリュフソース	3,700
京都和牛（A5）サーロイン (120g) 季節野菜のロースト、赤ワインソース	S 5,900
野菜カレーライス 季節の野菜、カレー、ライス、福神漬け	✓ 2,800
和牛カレーライス 近江牛、季節の野菜、カレー、ライス、福神漬け	S 3,600

Sides

ライス	✓ 900
マッシュルームソテー	✓ 900

Desserts

苺のモンブラン	1,200
フォレノワール	1,050
cafe 33 チーズケーキ	1,050
苺のパフェ（平日限定）	4,400

S - シグネットチャード V - ベジタリアン P - 豚肉

アレルギーや不耐性をお持ちの方はご遠慮なくお申し付けください。



表記料金には13%のサービスチャージと10%の消費税が含まれております。
市場・天候等の状況により食材が変更になる事がございます。
米の産地情報はスタッフまでお問合せください。