

cafe 33

Lunch menu

11:30~14:30

Salads and soup

ガーデンミックスサラダ

ミックスグリーン、ラディッシュ、トマト
キャロット、季節の野菜、レモンドレッシング

cafe 33 シーザーサラダ

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

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

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

本日のスープの内容はスタッフにおたずねください。

Sandwiches

*フレンチフライ付き

焼野菜とモツツアレラのチャバタサンド

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

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

S - シグネットマーク 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。



Craft burgers

*フレンチフライ付き
*ビーフパテの追加 (+1,200)

サーモンバーガー

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

3,400

和風バーガー

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

3,400

アメリカンバーガー

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
chedarチーズ、ベーコン、マスタードマヨネーズソース、BBQソース

S P 3,400

cafe33 classic 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 (+600)

【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

ラタトゥイユ、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

4,200

Main dishes

真鯛のグリル、南仏風

ラタトゥイユ、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

V 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

フレンチフライ

V 900

ライス

V 900

マッシュルームソテー

V 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

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。