

cafe 33

Lunch menu 11:30～14:30

Salads and soup

ガーデンミックスサラダ V 2,500
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 P 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 V 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

焼野菜とモッツアレラのチャバタサンド V 2,600
チャバタ、トマト、焼野菜、サンドライトマトペースト
モッツアレラチーズ

クラブサンドウィッチ S P 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

S - シグネチャー 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 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 S P 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
チェダーチーズ、ベーコン、マスタードマヨネーズソース、BBQ ソース

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・カンパーニュ、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 3,400
ラタトゥイユ、サフランソース

丹波鶏のコンフィ 3,400
季節の野菜のロースト、春菊と大葉のソース

日吉豚のコンフィ P 3,400
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) 3,700
季節野菜のロースト、トリュフソース

京都和牛（A5）サーロイン (120g) S 5,900
季節野菜のロースト、赤ワインソース

野菜カレーライス V 2,800
季節の野菜、カレー、ライス、福神漬け

和牛カレーライス S 3,600
近江牛、季節の野菜、カレー、ライス、福神漬け

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。