

MENU



UKISHIMA GARDEN KYOTO Lunch Menu (Fri.Sat.Sun)

— Lunch Course 2,800 —

季節の前菜 3品
Assorted 3 tapas

選べるメイン (3種類からお選びください)
Main(choose from 3 kind)

人參エビとヒエのお魚フライ
Shojin fried fish-like & fried sweet carrot

波照間もちきびの根菜グラタン
Japanese millet*“Kibi”creamy gratin

伊那の高きびミートソースバゲティ
Pasta with vegan*“Bolognese”(meat like) sauce

自然栽培玄米 or バゲット
Organic sun-drying rice / Baguette

デザート盛り合わせ
Assorted desserts

オーガニックコーヒー／和紅茶／おやこほうじ茶
organic coffee / Japanese black tea / roasted green tea

ラーメンセット (日替わり) [グルテンフリー] 1,480
(豆皿おぼんざい、サラダ、ミニスイーツ付)
Today's Ramen set with gluten free noodle 1,480
(with salad, Obanzai, brown rice or mini-desert)

ベジタコライスセット [グルテンフリー] 1,480
(豆皿おぼんざい、スープ、ミニスイーツ付)
Veggie Taco Rice set 1,480
- Rice plate topped with tasty tofu meat and fresh vegetables -
(with soup, Obanzai, mini-desert)

野菜たっぷりもちきび丼 [グルテンフリー] 1,480
(豆皿おぼんざい、スープ、ミニスイーツ付)
Mochikibi-don set 1,480
- Rice bowl topped with melted Japanese millet and fried vegetables -
(with soup, Obanzai, mini-desert)

ヴィーガン餃子 (そばの実と石垣島みそ) 600
Vegan Gyoza 600



UKISHIMA GARDEN KYOTO Dinner Course

— Yorokobi course 4800 —

土鍋炊きはぎかけ米と羅臼昆布の精進出汁
Shojin amuse (earthen pot cooked rice & dashi)

旬菜豆皿 5品
Assorted five tapas.

選べる前菜
Appetizer (choose from 4 kinds)

本日のスープ
Soup

選べるメイン
Main (choose from 4 kinds)

甘味盛り合わせ
Assorted desserts

オーガニックコーヒー／和紅茶／おやこほうじ茶
Organic coffee / Black tea (Japanese tea) / Roasted green tea

— Megumi course 3800 —

土鍋炊きはぎかけ米と羅臼昆布の精進出汁
Shojin amuse (Earthen pot cooked rice & dashi)

旬菜豆皿 3品
Assorted three tapas

選べる前菜
Appetizer (choose from 3 kinds)

選べるメイン
Main (choose from 3 kinds)

旬の果物のアイスクリーム
Today's ice cream

オーガニックコーヒー／和紅茶／おやこほうじ茶
Organic coffee / Black tea (Japanese tea) / Roasted green tea

— 前菜 / Appetizer —

おからフムスの湯葉ロール
Okara hummus roll ~hummus made of okara (soy pulp) rolled by yuba~

豆腐のカプレーゼ
Organic tofu caprese ~rich and creamy non-GMO tofu with tomato sauce

人參エビフライ
Fried sweet carrot ~Umami, sweetness, creativity, ..beyond carrot

海老芋のかぶら蒸し 本葛あんかけ (Yorokobi course 限定)
Specialty kaburamushi ~A symbol of winter in Kyoto.
Steamed potato, turnips, ginkgo nuts with starchy kudzu sauce

— メイン / Main —

ヒエの精進おさかなフライ
Shojin fried fish-like (Japanese millet)

麻炭の玄米リゾット
Detox black risotto (hemp charcoal)

高キビの担々麺
Millet tantan ramen

自家製デミの雑穀ハンバーグ (Yorokobi course 限定)
Specialty hamburg steak ~Taka-kibi (millet)
& sobanomi (buckwheat's seed) patty with housemade demi-galce sauce

※ アラカルト・デザートも各種ご用意しております