

GRAND MENU



熊本県産小麦を使用し、
独自の発酵技術で小麦の旨みとモチモチの食感を引き出した
ザ・キッチンカンラオリジナルのピッツァ生地。

京丹波町・ミルクファームすぎやまの
新鮮な京都産モッツアレラチーズとともに
お楽しみくださいませ。



京都の旬と薪窯料理を愉しむ

THE KITCHEN KANRAのシェフ・松林が意匠を凝らしたオリジナルコース。

この機会にぜひご賞味ください。



窯焼きフルコース

Dinner Course

- | | |
|--------------------------|------------------------------|
| ■ 京都食材を使った前菜 | ■ 京都食材を使った前菜 |
| ■ シェフ特製窯焼き温菜 | ■ シェフ特製窯焼き温菜 |
| ■ 季節のスープと窯焼きフォカッチャ | ■ 季節のスープと窯焼きフォカッチャ |
| ■ 舞鶴産鮮魚の窯焼き | ■ 舞鶴産鮮魚の窯焼き |
| ■ 高原豚のアルフォルノ カフェ・ド・パリソース | ■ 京都産黒毛和牛のアルフォルノ カフェ・ド・パリソース |
| ■ TKK オリジナルピッツァ | ■ TKK オリジナルピッツァ |
| ■ 季節の自家製デザート | ■ 季節の自家製デザート |
| ■ コーヒー、又は紅茶 | ■ コーヒー、又は紅茶 |

¥6,000

¥7,000



前菜 Antipast

グリーンサラダ 890
Green salad

トスカーナ風フライドポテト 800
Toscana-style french fries

パルマ産生ハム 1,480
Prosciutto ham Parma

地場野菜の窯焼き盛り合わせ 1,600
Assorted kilin roast vegetables



パルマ産生ハム



京都産黒毛和牛のアルフォルノ



繊細な味わいと上品な舌ざわりの京都牛、舞鶴産鮮魚などを旬の野菜と合わせました。京都の恵みをご堪能くださいませ。

メイン Main dish

舞鶴産鮮魚 本日の調理法で 2,100
Seasonal fish dish

京都産黒毛和牛のアルフォルノ 2,500
Al forno of Kyoto beef
※調理に40～50分程頂戴する場合がございます。※This takes 40～50min



舞鶴産鮮魚をその日の調理法で



地場野菜の窯焼き



デザート Dolce

イタリアンジェラート3種盛り Assorted Italian gelato	870
ティラミス Tiramisu	800

コーヒー Coffee

ホットコーヒー Hot Coffee	500	アイスコーヒー Iced Coffee	500
ホットカフェラテ Hot Café Latte	580	アイスカフェラテ Iced Café Latte	580
エスプレッソ S/D Espresso S/D	400 / 500	カプチーノ Cappuccino	580

紅茶 Tea

ホットティー Hot Tea	500	アイスティー Iced Tea	500
ハーブティー (洋梨/りんご) Herbal tea (Pear / Apple)	500		



ピッツア Pizza

マルゲリータ Margherita (Tomato sauce, Mozzarella from Sugiyama's farm, basil)	1,500
マルゲリータ コン プロシュート Prosciutto ham (Tomato sauce, Mascarpone, Ricotta, Prosciutto ham)	1,850
クアトロフォルマッジ Quattro formaggi (Mozzarella from Sugiyama's farm, Gorgonzola, Taleggio, Mascarpone)	2,100
カプリチョーザ (本日のピッツア) Capricciosa (Today's pizza)	1,600



マルゲリータ



4種のチーズと国産小麦の旨みがマッチするクアトロフォルマッジ

パスタ Pasta

京地卵のカルボナーラ フェットチーネ Fettuccine carbonara	1,500
京都牛ボロネーゼ タリオリーニ Bolognese of Kyoto beef	1,550
本日のパスタ Chef's moody pasta	1,650



生クリーム不使用、濃厚な西田鶏卵の京地卵を絡めたカルボナーラ