

LUNCH

 THE  
KITCHEN  
KANRA



## Drink Menu

### WINE

スパークリングワイン Sparkling wine	900
ワイン(白・赤) Wine(white/red)	800~

ボトルワインご希望のお客様は、スタッフまでお申し付けください。  
If you need bottle wine menu, please tell us.

### BEER

プレミアムモルツ Draft beer	900
オールフリー(ノンアルコール) Alcohol-free beer	780
モレッティ Moretti(Italy)	800

### SOFT DRINK

オレンジジュース Orange juice	600
パイナップルジュース Pineapple juice	600
アップルジュース Apple juice	600
ジンジャーエール Ginger ale	600
コーラ Coke	600
ミネラルウォーター (フリッツァンテ) Mineral water(Frizzante)	600

食物アレルギーをお持ちのお客様はご注文の前にスタッフにお伝えください。  
If you have any concerns regarding foods, please alert your server prior to ordering.

表記の価格には消費税・サービス料10%が含まれています。  
This price includes tax and service charges.

～薪窯料理と京都食材を使用したオリジナルコース～



季節の地場野菜と独自の発酵生地を使用した  
THE KITCHEN KANRA名物のピッツアを  
お楽しみいただけるランチをご用意しました。

捏ねと発酵を3日間繰り返し、グルテンを増やした生地を  
600°Cの高温で一気に焼くことで、  
さくっとした歯ざわりとモチモチ食感を楽しめます。

ミルクィな京都府産モッツァレラチーズと  
旬の地場野菜のトッピングをご賞味ください。

Concept  
コンセプト

京都の地場野菜を使用した前菜  
Seasonal appetizer

お肉料理  
Meat dish

京丹波高原豚のアルフォルノ  
Al forno of Kyoto pork

(※+1,000で黒毛和牛のアルフォルノへ変更もできます)

choose one

ピッツアを下記からおひとつお選びください

Today's pizza

Pizza

本日のピッツア  
Today's pizza  
(+200～)

マルゲリータ  
Margherita

マリナーラ  
Marinara

クアトロフォルマッジ  
Cuatro Formage  
(+350)

食後のお飲物  
Coffee / Tea

( ドルチェ )  
Dessert  
(+300)

# Lunch Set

2,300

～窯焼きピッツアまたはパスタから選べるランチセット～

京都の地場野菜を使用した前菜  
Seasonal appetizer

choose one

ピッツア または パスタからおひとつお選びください

Today's pizza or pasta

## Pizza

本日のピッツア  
Today's pizza  
(+200～)

マルゲリータ  
Margherita

マリナーラ  
Marinara

クアトロフォルマッジ  
Cuatro Formage  
(+450)

## Pasta (with pizza focaccia)

ボロネーゼ  
Bolognese

カルボナーラ  
Carbonara  
(+300)

食後のお飲物  
Coffee / Tea

( ドルチェ )  
Dessert  
(+300)



## 京都の旬と

薪窯料理

