

## SAVORYのタパス(小皿料理) SAVORY'S Tapas

---

|                                        |                                                               |          |
|----------------------------------------|---------------------------------------------------------------|----------|
| カプレーゼ<br>Tomato and mozzarella cheese  | 生ハムレタスのシーザーソース<br>Lettuce and Prosciutto with Caesar dressing | 各一品 ¥600 |
| 自家製スモークサーモン<br>Housemade smoked salmon | 自家製ピクルス<br>Housemade pickled vegetables                       |          |
| 蒸し鶏<br>Steamed chicken                 | 本日のアヒージョ<br>Ajillo of Today                                   |          |

---

## 炭火グリルタパス(小皿料理) Charcoal-grilled Tapas

|                                                      |      |
|------------------------------------------------------|------|
| 炭焼きエリンギ<br>Charcoal-grilled Eringi                   | ¥250 |
| 炭焼き新タマネギ<br>Charcoal-grilled Seasonal onion          | ¥400 |
| 炭焼きキャベツ<br>Charcoal-grilled Cabbage                  | ¥500 |
| 炭焼き長芋<br>Charcoal-grilled Chinese yam                | ¥500 |
| 炭焼きしいたけ<br>Charcoal-grilled Shiitake mushroom        | ¥600 |
| 炭焼きカマンベールチーズ<br>Charcoal-grilled Camembert cheese    | ¥600 |
| 炭焼き 天然鯛のカマ<br>Charcoal-grilled Collar of Red Snapper | ¥800 |

---

## パン Bread

|                                            |      |
|--------------------------------------------|------|
| バゲット 1カット<br>A piece of baguette           | ¥100 |
| ポテトパン 1カット<br>A piece of potato bread      | ¥150 |
| ガーリックトースト 2カット<br>2 pieces of garlic bread | ¥400 |

### 本日のセイボリー定食 ¥2,900

SAVORY's meal set of today

セイボリーからの贈り物 ミニスープ

セイボリーの前菜サラダ、パン

炭焼き牛ステーキ

本日のデザート、コーヒー 又は 紅茶

## スープとサラダ Soup and Salad

---

|                                           |        |
|-------------------------------------------|--------|
| 本日の野菜ポタージュ<br>Soup of Today               | ¥500   |
| 八百一のサラダ<br>Seasonal "Yaoichi style" salad | ¥1,500 |

## パスタ&ライス Pasta and Rice

---

|                                        |        |
|----------------------------------------|--------|
| トマトの丸ごとリゾット<br>Whole Tomato Mixed rice | ¥1,100 |
| ミートソース生パスタ<br>Fresh pasta, Meat sauce  | ¥1,200 |

## メイン料理 -その他- Main dishes

---

|                                                                    |        |
|--------------------------------------------------------------------|--------|
| 加賀太きゅうりと天然鯛のオープン焼き<br>Oven-Baked Red Snapper and Kagabuto Cucumber | ¥1,800 |
| 黒毛和牛の赤ワイン煮込み<br>Redwine-simmered Japanese Beef                     | ¥2,300 |

## メイン料理 -炭火グリル- Main dishes, charcoal grilled

---

|                                                                                       |                |
|---------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| 京都ポーク<br>Kyoto pork, Charcoal-grilled                                                 | ¥2,000         |
| 仔羊<br>Lamb, Charcoal-grilled                                                          | ¥2,500         |
| 国産牛サーロイン 霜降りがあり きめ細かく柔らかい部位でステーキに適しています<br>Striploin, Japanese beef, Charcoal-grilled | ¥3,000         |
| 国産牛フィレ 赤身で最も柔らかい肉質で脂肪やスジはほとんどありません<br>Tenderloin, Japanese beef, Charcoal-grilled     | ¥3,200         |
| 牛Tボーンステーキ(約500g) フィレとロースがT型の骨の両側ある部位<br>T-bone steak, Charcoal-grilled                | (2~3人前) ¥5,000 |

食材などによるアレルギーがございましたら係員までお申し付けください  
Please let us know if you have any allergies or special requirements.  
当店で使用しているお米は全て国産米です  
All our rice is quality 100% Japanese-grown.