

# » DINNER MENU

🕒 17:00 ~ 21:00 (L.O.)



Haccomachi  
KYOTO

## 前菜

### Specials

**3種の漬けアンティパストミスト** ————— **¥630** (税抜¥573)

当店いちおしの漬け料理3種類を盛り合わせました。



3種の漬けアンティパストミスト  
左から、パプリカとズッキーニのバルサミコオイル漬、なすと玉ねぎのしょう油漬、たまごの黄身みそ漬

### 🍷 アンティパスト単品

**なすと玉ねぎのしょう油漬** **¥420** (税抜¥382)

**パプリカとズッキーニの  
バルサミコオイル漬** **¥530** (税抜¥482)

**たまごの黄身みそ漬  
焼き海苔添え** **¥420** (税抜¥382)

**クリームチーズの生ハム巻き** ————— **¥520** (税抜¥473)

濃厚なクリームチーズを、塩味がちょうどよい生ハムで巻きました。

**抹茶みそダレごま豆腐** ————— **¥520** (税抜¥473)

もちもち食感のごま豆腐に、抹茶みそダレを合わせました。

**京漬物ゼリーのサラダ** ————— **¥640** (税抜¥582)

豆乳を加えたチーズ風味のドレッシングと、京漬物のゼリーをトッピングしたサラダです。



へしこしよつつるのポークリエット



サーモンの白みそなめろう ヨーグルトソース添え

## 一品

### Specials

**へしこしよつつるのポークリエット** — **¥740** (税抜¥673)

青魚に塩をふって漬け込んだ福井県の伝統料理・へしこをリエットにしました。

**酒盗とクリームチーズのディップ** ————— **¥520** (税抜¥473)

魚の内臓を塩漬けにして発酵熟成させた酒盗ならではのコク・旨みと、なめらかなクリームチーズが好相性。バゲットとご一緒にお召し上がりください。

**冷ややっこ3種のおしょう油食べ比べ** — **¥490** (税抜¥446)

澤井醤油の再仕込みしょう油(濃口)、ヤマシン醸造の白しょう油・たまりの3種類を食べ比べる冷ややっこです。

**ポテトフライ かんずりマヨソース** ————— **¥420** (税抜¥382)

新潟の発酵調味料かんずりをマヨネーズと合わせマイルドに仕上げたソースを添えました。

### Specials

**サーモンの白みそなめろう  
ヨーグルトソース添え** ————— **¥770** (税抜¥700)

サーモンをたたき、白みそを加えてなめろうにしました。さっぱりながらもコクのある味わいです。

**ムール貝、トマト、マッシュルームの  
酒盗アヒージョ** ————— **¥950** (税抜¥864)

魚のうまみがつまった酒盗をつかったアヒージョです。

**バゲット** ————— **¥300** (税抜¥273)

# » DINNER MENU

🕒 17:00 ~ 21:00 (L.O.)



Haccomachi  
KYOTO

## メイン

やわらかタンドリーチキンレモン塩添え — ¥990 (税抜¥900)

鶏肉をヨーグルトに漬け込んだタンドリーチキンです。レモン塩と一緒にどうぞ。

かじきまぐろのオリーブオイル塩麹漬 — ¥1,200 (税抜¥1,091)

オリーブオイルと塩麹の漬け床にかじきまぐろを漬け、焼き上げました。

鶏の白みそしょう油からあげ ————— ¥750 (税抜¥682)

白みそとしょう油が鶏肉のうまみを引き立て、香ばしい仕上がりになります。

### Specials

骨つきスペアリブの白みそ袖庵焼き — ¥1,490 (税抜¥1,355)

ボリュームたっぷりのスペアリブを白みそ・みりん・しょう油を使いみそ袖庵焼きにしました。

※カットしてのご提供も承っております。スタッフまでお声がけください。

### Specials

ほたてのレアカツ

しば漬けタルタルソース ————— ¥1,200 (税抜¥1,091)

ほたてをさっと揚げレアで仕上げました。しば漬けのタルタルソースでお召し上がりください。



骨つきスペアリブの白みそ袖庵焼き



ほたてのレアカツ しば漬けタルタルソース



(左) 発酵盛りだくさん Bowl (half)

(中央) 甘酒としょっつるのココナッツカレー (half)

(右) 京納豆としょうゆ麹の和風ピザ

## ごはん・ピザ

Haccomachi 特製

発酵盛りだくさん Bowl ¥980 (税抜¥891) half ¥630 (税抜¥573)

藤原食品の京納豆・生ハムときゅうりの豆板醤和え、肉みそ、サーモンの白みそなめろうなどをトッピングしました。

Haccomachi 特製

甘酒としょっつるのココナッツカレー

¥980 (税抜¥891) half ¥630 (税抜¥573)

しょっつる、自家製の甘酒、ココナッツミルクを合わせマイルドに仕上げたカレーです。

### Specials

京納豆としょうゆ麹の和風ピザ ————— ¥1,050 (税抜¥955)

大豆そのままのうまみが生きる藤原食品の京納豆にしょうゆ麹を混ぜトッピングしました。

漬物と酒盗の和風ピザ ————— ¥920 (税抜¥836)

しば漬け、きょうろなどの漬物、和製アンチョビとも称される酒盗とチーズのハーモニーをお楽しみください。