

» LUNCH MENU

🕒 11:00 ~ 14:30 (L.O.)



Haccomachi
KYOTO

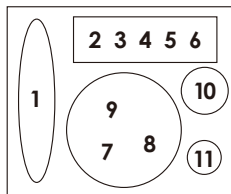
混雑時のお席のご利用は90分とさせていただきます。



Specials Haccomachi 特製

発酵ランチプレート ¥1,690 (税抜 ¥1,537)

自家製米麹甘酒や、発酵食品をつかった前菜、漬け込んでうまみが増したタンドリーチキン・かじきまぐろのオリーブオイル塩麹漬、混ぜごはん、べったら漬けのスープなどを盛り合わせたランチプレートです。



1. 野菜の赤みそディップ
2. 抹茶みそダレごま豆腐
3. パプリカとズッキーニのバルサミコオイル漬
4. たまごの黄身みそ漬
5. クリームチーズの生ハム巻き
6. なすと玉ねぎのしょう油漬
7. やわらかタンドリーチキンレモン塩添え
8. かじきまぐろのオリーブオイル塩麹漬
9. 混ぜごはん
10. べったら漬けのすり流しスープ
11. 自家製米麹甘酒



Haccomachi 特製 甘酒としょうつるのココナッツカレー ¥980 (税抜 ¥891) Takeout ¥880 (税抜 ¥815)

「しょうつる」とは秋田県でつくられる魚醤で、伝統発酵食品のひとつです。しょうつる、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。



Haccomachi 特製 発酵盛りだくさんBowl (スープ付き)

¥980 (税抜 ¥891)
〈納豆なし〉 ¥980 (税抜 ¥891)

藤原食品の京納豆、生ハムときゅうりの豆板醤和え、アボカドのわさびしょう油和え、サーモンの白みそなめろうなど白ごはんに合う発酵食品を盛り込んだ発酵 Bowl です。

🥤 Drink set

+ ¥280

自家製米麹甘酒 Hot・Ice
コーヒー
紅茶
ウーロン茶

+ ¥330

自家製米麹甘酒ラテ Hot・Ice
自家製米麹甘酒ソーダ
自家製米麹甘酒ヨーグルト
レモン&ジンジャー Hot・Ice
ホットアップル&シナモン
果実酢ソーダ

