

# COURSE MENU



## クラフトビールとぴったりのおつまみコース SVB TAVERN COURSE

SVB KYOTOの一押しメニューを集めたコースです。2名様以上でお楽しみください。

**3,500** 円 (2 persons ~)

1. アペタイザー 4 種盛り 4 assorted appetizers
  - 鶏とごぼうの自家製パテ・ド・カンパーニュ ————— 【オススメベアリング】 JAZZBERRY  
House pâté de campagne with chicken and burdock root
  - グアンチャーレ Guanciale ————— 【オススメベアリング】 496
  - 自家製 和ピクルス SVB homemade pickles
  - アボカドフムス ライ麦クラッカー添え ————— 【オススメベアリング】 COPELAND on the cloud  
Avocado hummus with rye crisps
2. ケールサラダ ————— 【オススメベアリング】 JAZZBERRY  
Kale salad  
契約農家直送の無農薬カーリーケールを、パルミット、フェッタチーズ、ザクロ、  
スモークウォルナッツ、赤ワインビネグレットドレッシングで仕上げた自慢のサラダ。
3. 生湯葉とセミドライトマトのタブレ ————— 【オススメベアリング】 on the cloud Daydream  
Taboule with semi-dried tomatoes and raw tofu skin  
生湯葉(半兵衛麩)、セミドライトマトを、クスクスサラダと一緒に楽しみください。
4. 海老、マッシュルーム、とろろ昆布、生麩のアヒージョ ————— 【オススメベアリング】 Daydream  
Ajillo with shrimp, mushrooms, shredded kombu seaweed and wheat starch cakes  
王道のアヒージョ × 和素材のコラボレーション。もちもちとした食感のよもぎ麩(半兵衛麩)と、とろろ昆布の風味をお楽しみください。
5. 釜揚げしらす・九条ねぎ・焦がしバター醤油のピッツァ ————— 【オススメベアリング】 on the cloud Daydream  
Boiled whitebait, green onions, butter soy sauce  
一味唐辛子とバター醤油の風味がクセになる、しらすと九条ネギのピッツァ。
6. 丹波地鶏の手羽先 黒七味焼き ————— 【オススメベアリング】 COPELAND  
Grilled chicken wings  
黒七味でスパイシーに焼き上げた、地鶏の手羽先です。

プラス300円でコーヒーまたは紅茶、プラス1,000円でビアフライトをつけることができます。



# COURSE MENU



## セレクトディナーコース SELECT DINNER COURSE

シェフ小栗がお薦めする料理からお好きなものをお選びいただけます。2名様以上でお楽しみください。

**4,800** 円 (2 persons ~)

1. アペタイザー 5種盛り 5 assorted appetizers
  - 鶏とどぼうの自家製パテ・ド・カンパーニュ [オススメベアリング] JAZZBERRY  
House pâté de campagne with chicken and burdock root
  - グアンチャーレ Guanciale [オススメベアリング] 496
  - 自家製 和ピクルス SVB homemade pickles
  - 大根のフリット Daikon radish fritters [オススメベアリング] COPELAND
  - アボカドフムス ライ麦クラッカー添え [オススメベアリング] COPELAND on the cloud  
Avocado hummus with rye crisps
2. シェフ小栗の旬サラダ (12品目) Chef's Seasonal Salad
3. LAVA ROCK GRILL (下記4種類の中から好きなものを2品お選びください。) Please choose 2 out of the 4 items
  - リブアイステーキ Rib-eye steak [オススメベアリング] 496 JAZZBERRY
  - スモークラムのグリル Grilled smoke lamb [オススメベアリング] Afterdark JAZZBERRY
  - 鶏鳥のグリル Grilled Chicken [オススメベアリング] COPELAND
  - 鮮魚のグリル 西京味噌ソース Grilled fish with Saikyo miso sauce [オススメベアリング] Daydream
4. 焼きおにぎりの出汁茶漬け & 京漬物 [オススメベアリング] on the cloud Daydream  
Soup chazuke with fried onigiri (rice balls) & Assorted Japanese pickles  
京都産の米を使い香ばしく焼き上げた焼きおにぎり、風味豊かなお出汁が、ほっこりおいしいメの定番メニューです。
5. デザート Dessert (下記2種類の中から好きなものを1品お選びください。) Please choose 1 out of the 2 items
  - 496モヒートシャーベット 496 mojito sherbet [オススメベアリング] 496
  - きな粉のジェラート 黒蜜掛け [オススメベアリング] Afterdark  
Kinako (roasted soybean flour) gelato with black honey syrup

プラス300円でコーヒーまたは紅茶、プラス1,000円でビアフライトをつけることができます。



# COURSE MENU



## LAVA ROCK GRILL コース

～モリタ屋厳選和牛～

LAVA ROCK GRILL COURSE

京都の銘店“モリタ屋”おすすめの和牛が堪能できるコースです。2名様以上でお楽しみください。

※ご予約の受付は、ご利用希望日の2日前とさせていただきます。

**7,500**円 (2 persons～)

1. アペタイザー 5種盛り 5 assorted appetizers

- 鶏とごぼうの自家製パテ・ド・カンパーニュ [オススメベアリング] JAZZBERRY  
House pâté de campagne with chicken and burdock root
- グアンチャーレ Guanciale [オススメベアリング] 496
- 自家製 和ピクルス SVB homemade pickles
- 大根のフリット Daikon radish fritters [オススメベアリング] COPELAND
- アボカドフムス ライ麦クラッカー添え [オススメベアリング] COPELAND on the cloud  
Avocado hummus with rye crisps

2. シェフ小栗の旬サラダ (12品目) Chef's Seasonal Salad

3. モリタ屋厳選和牛 LAVA ROCK GRILL

溶岩石の遠赤外線で焼き上げた和牛をお楽しみください。

4. 丹波地鶏の煮込みそば [オススメベアリング] Daydream

SVB's special soba noodles with stewed chicken

鶏のうまみが凝縮した白湯スープが絶品！中華の名店「青冥(チンミン)」の鶏煮込みそばをSVB KYOTOで楽しめます。

5. デザート Dessert (下記2種類の中から好きなものを1品お選びください。) Please choose 1 out of the 2 items

- 496モヒートシャーベット 496 mojito sherbet [オススメベアリング] 496
- きな粉のジェラート 黒蜜掛け [オススメベアリング] Afterdark  
Kinako (roasted soybean flour) gelato with black honey syrup

プラス300円でコーヒーまたは紅茶、プラス1,000円でビアフライトをつけることができます。