

(税サ込)

京中月 特別ランチコース 8,800  
熟成牛肉のステーキ 約200g

+2,160 円にて 50g 増量します。  
特別なランチメニューをご用意。  
スープ、肉前菜、サラダ、ステーキ  
ステーキは、赤身、霜降りをお選びいただけます。  
食後にデザートとコーヒーもしくは紅茶をご用意します。

お膳ランチ

お膳ランチには、サラダ、スープ、ライスを合わせてご用意します。

京中式熟成肉の 200g 1,980  
特製ハンバーグ 250g 2,200

挽き方、焼き加減、調味料のバランスなど  
肉屋として最もお肉をおいしく感じるよう組み立てた  
“京中黄金比率”ハンバーグ。

京中式熟成牛肉の 1,980  
ひつまぶし

薄切りの牛肉のうま味、あま味、香りに、  
京中特製の割り下と鮪節から引いたお出汁とが  
絶妙に調和する。

京中式熟成南の島豚の 2,860  
ステーキ 約200g

辛焼酎の絞り粕たっぷりです育ったアグー種とデュロック種のハーフ種。  
熟成により、デュロック種由来の肉のうま味とアグー種由来の脂の甘み、  
焼酎粕由来の豊かな風味が引き出されています。

京中式熟成牛肉の 4,950  
ミニッツステーキ 約200g

京都中勢以上の枝肉熟成牛肉を味わってほしい。  
ランチ限定のメニューです。  
+800 円にて 50g 増量します。

+1,100 円にて、デザートと京中ブレンドの熟成コーヒー or 紅茶をお付けいたします。

弊店の牛肉は、全て但馬牛及び但馬系の牛を使用しています。  
一頭一頭の肉質を見極め、買い付けた枝肉を  
自然対流式の熟成庫にて約8～16週、熟成させています。