

RIVER SIDE GARDEN

MENU

2024

先斗町

百練

PONTOCHO
HYAKUREN

ALA CARTE

おぼんざい盛り合わせ / OBANZAI 780
今宵ひと夜のおぼんざい。あー。

枝豆 / SOYBEANS 380
ビールのためだけに生まれたお豆。

冷奴 / COLD TOFU 380
錦の近喜商店、とろける豆腐。

汲み上げ湯葉 / TOFU SKIN 680
錦市場の伝統生湯葉、値打ちあり。

オススメ! だし巻き / EGGROLL 680
RECOM MEND! 卵料理の最高峰。

牛スジ煮 / SIMMERED BEEF 580
脂と醤油のハーモニー。

ポテトフライ / FRIED POTATO 480
シンプルに揚げる、塩が心地いい。

オススメ! 旬の焼き野菜 / GRILLED VEGE 580
RECOM MEND! 濃厚バーニャカウダーソースで。

冷やしトマト / FRESH TOMATO 380
誰が為のアテ。

とり皮ポン酢 / CHICKEN SKIN WITH PONZU 580
居酒屋の伝統。うまし。

梅水晶 / SHARK WITH PLUM 580
キングオブ珍味か。

チャンジャ / CHINESE CABBAGE KIMUCHI 480
+100円でクリームチーズがコラボします。

RICE

京風茶漬(梅・鮭) / BOILED RICE IN SOUP 580
メのお茶漬で胃もまた嬉し。

オススメ! 季節の釜飯 / RICE IN A POT 980
RECOM MEND! 少々お時間かかります。内容はスタッフまで。

ライス / RICE 280
元気よくモリモリ食べよう。



OTSUKEMONO

オススメ! 旬、長いも浅漬 / YAM PICKLES 480
RECOM MEND! あっさりわさび風味。酒と漬物。

旬の漬物盛り合わせ / JAPANESE PICKLES 880
錦・高倉屋のお漬物。値打ちあり。

酒泥棒・梅白菜 / JAPANESE PICKLES 480
お酒が止まらなくなります、本当に。

SALADA

オススメ! シーザーサラダ / CAESAR SALADA 680
RECOM MEND! 新鮮な野菜とオリジナルドレッシングでGood。

ポテトサラダ / POTATO SALADA 480
なにはともあれこいつから。

旬のお魚、お野菜をお好みに合わせて調理いたします。
本日のおすすめをご覧いただき、お気軽にお声がけください。



MEAT

鉄皿・ステーキ / STEAKE 1580
赤身のお肉で懐かしさ満開。

オススメ! 鶏の塩麴焼き / GRILLED CHICKEN 980
RECOM MEND! やっぱり食べたい。

牛タン焼 / GRILLED BEEF TONGUE 1080
少しだけ塩をきかせて。

漬ハラミ焼 / GRILLED OUTSIDE SKIRT 980
老舗焼肉屋さん直伝。

オススメ! 蒸しアギ / STEAMED CHINMEAT 580
RECOM MEND! 牛のアゴ肉を蒸してから冷製に。

和牛のたたきユッケ風 / WAGYU 1080
ビールにもハイボールにも。

鶏の唐揚げ / FRIED CHICKEN 680
鶏モモの歯応えがいい。

とり皮の唐揚げ / FRIED CHICKEN 580
この子も無限か。

名物、豚皿 / BOILED PORK 680
京のもち豚肩ロース。ポン酢でどうぞ。

ホルモン焼うどん / GRILLED MOUNTAIN TRIPE UDON 680
プリプリコラーゲンとうどんのハーモニー。

TEMPURA

天ぷら盛り合わせ / ASSORTED 1280

本日の春巻 / SPRING ROLL 680

お豆腐とお餅の揚げ出汁 680

SEAFOOD

旬の刺身盛り合わせ / ASSORTED SASHIMI 1280
大人になったあかつきに。

本日のお刺身各種 / SASHIMI 580~
ちびちびいきましよう、内容はスタッフまで。

オススメ! マグロのブツ盛り / TUNA SASHIMI 980
RECOM MEND! まずはマグロから。京都の冬の風物詩。

本日の貝の酒蒸し / SAKE STEAMED CLAM 680
酒と塩と貝の旨味。

オススメ! 本日の焼き魚 / GRILLED FISH 780~
RECOM MEND! 伝統的な晩ご飯、内容はスタッフまで。

カキフライ / FRIED OYSTER 680
牡蠣の最もおいしい食べ方か。

名物、タラ皿 / BOILED COD 580
牡蠣の最もおいしい食べ方か。





錦市場の近喜の豆腐に温醤油。
土生姜にたっぷり花鰹。

(Tofu, Fried tofu,
Vegetable and Herbes)

Seaweed stock and
Tofu is a perfection of
cosmopolitan.

1人前 / 1,180円

京の
風物詩

湯豆腐

名物
赤チリトリ

ホルモンと特製・キムチダレと野菜。
卵はつけても、とじてもよし。どんどん追加しよう。

Vegetable
getting better
with cow's guts.
taste it Spicy.



1人前 / 1,780円



1人前 / 3,480円

極上の牛タンをしゃぶしゃぶで!
色々なモノを追加してもよし!
最後はうどんと雑炊で!

(Beef tongue & vegetable)

Please do it yourself.
Vegetable getting
better with cow's guts.
taste it Spicy
flavored soy sauce.

追加が
楽しい

特上和牛 しゃぶ

お鍋の
追加

- | | | | |
|-----------------|------|--------------------|-----|
| ■ 特上牛タン | 1680 | ■ 朝引き骨付きかしわ | 980 |
| ■ お野菜盛 | 880 | ■ 赤チリトリ用ホルモン | 880 |
| ■ もち豚肩ロース | 880 | ■ 特製つくね | 680 |

京ちゃんこ

全部入り

ソップのお出汁であんこ型。
つくねに春菊、おあげにごぼう、
豆腐に白菜、全部入り。

(Pork, Chicken, Tofu, Vegetable and Herbes)

It is a hot cooked dish
boasting at our shop, which is
affordable with a lot of
ingredients.



1人前
2,680円

洋魚

鍋

酉肴



1人前 / 2,980円

朝引き鶏のブツの底力。
レアでもよく炊いても絶品。

(Chicken, Tofu, Vegetable and Herbes)

It is a hot cooked dish
boasting at our shop, which is
affordable with a lot of
ingredients.



おいしい おでん

内容は本日のおすすめでご確認いただくか、
スタッフへお声がけください。

1個
200円

盛り合わせ
880円

京風水炊き

朝引き鶏の

お鍋の
追加

- | | | | |
|-------------|-----|----------------------|-----|
| ■ 旬の貝 | 780 | ■ えのきと三つ葉 | 580 |
| ■ 春雨 | 380 | ■ もやし | 280 |
| ■ 京豆腐 | 480 | ■ 中華麺orうどんor雑炊 | 480 |

DRINK

BEER

生ビール(キリン/一番搾り) 580
DRAFT BEER

瓶ビール(キリンラガー大瓶) 680
BOTTLED BEER

ノンアルコールビール 580
ALCHOL FREE BEER

SAKE

オススメ! 日本酒 三種 飲み比べセット 1200
RECOM MEND! 3種類のオススメの日本酒にミニおつまみ3種付きです!

澤屋まつもと (京都) 780
すっきり辛口 / LIGHT&DRY

富翁 (京都) 780
さっぱり少し甘口 / LIGHT&LILFRUITY

ひょうたんから駒 (京都) 880
しっかり辛口 / HEAVY&DRY

神蔵 (京都) 880
しっかり甘口 / HEAVY&FRUITY

松の司 (滋賀) 880
しっかり少し辛口 / HEAVY&LILDRY

不老泉 (滋賀) 980
しっかり甘口 / HEAVY&FRUITY

吟吹雪 神開 (滋賀) 880
しっかり甘口 / HEAVY&FRUITY

一の蔵 (宮城) 880
すっきり辛口 / LIGHT&DRY

SHOCHU SOUR

生しぼりグレープフルーツ 780
GRAPE FRUITS

生しぼりレモン 780
LEMON

生しぼりライム 780
LIME

カルピス耐ハイ 680
CALPICO

トマト耐ハイ 680
TOMATO

WINE&CHAMPAGNE

グラスワイン(コート・デュ・ローヌ) 780
GLASS WINE

グラスCAVA 880
GLASS CAVA SPARKLING WINE

コート・デュ・ローヌ 3800
COTES DU RHONE

CAVA 3500
CAVA SPARKLING WINE

G.H. マム 9800
G.H.MUMM

クリュッグ Grand Cuvee 19000
KRUG GRAND CUVEE

お酒、ワイン他にも多少ございます。お声掛けください。

MUGI SHOCHU

つくし(福岡)	680
SHOCHU MADE FROM BARLEY	

博多どんたく(福岡)	680
SHOCHU MADE FROM BARLEY	

IMO SHOCHU

九耀(種子島)	680
SHOCHU MADE FROM POTATO	

三岳(屋久島)	680
SHOCHU MADE FROM POTATO	

WHISKEY

ハイボール	580
WHISKEY SODA	

デュワーズ	680
DEWARS	

山崎	1080
YAMAZAKI	

白州	1180
HAKUSHU	

お茶割りは+100円です。

SOFT DRINK

コカコーラ COCA-COLA	480
-----------------	-----

ジンジャエール GINGER ALE	480
--------------------	-----

オレンジジュース ORANGE JUICE	480
-----------------------	-----

能勢ソーダ SODA	480
------------	-----

ウーロン茶 OOLONG TEA	480
------------------	-----

OTHER LIQUOR

はんなり(米焼酎)	680
SHOCHU MADE FROM RICE	

残波(泡盛)	680
OKINAWAN LIQOR MADE FROM RICE	

梅酒(はんなり梅酒)	680
PLUM LIQUOR	

COCK TAIL

ジントニック GIN TONIC	680
------------------	-----

ジンリッキー GIN RICKEY	680
-------------------	-----

モスコミュール MOSCOW MULE	680
---------------------	-----

レッドアイ RED EYE	680
---------------	-----

シャンディーガフ SHANDY GAFF	680
----------------------	-----

ラムコーク RUM COKE	680
----------------	-----

カシスソーダ CASSIS SODA	680
--------------------	-----

カシスオレンジ CASSIS ORANGE	680
-----------------------	-----

MENU

2024

先斗町

百練

PONTOCHO
HYAKUREN