

2016 秋のメニュー



スーパーフード
×

カナディアン フード

2016. 9/1 Thu. ~ 11/30 Wed.

京都タワーホテル3F

レストラン

タワーテラス



スーパーフードの 美味しい饗宴。

アボカドとタコを使ったチアシードカクテルやチキンとワイルドライスのターメリックライスサラダ、アマランサスのタラモ風サラダなど約10種類のスーパーフードを使用したメニューが登場。

2016 秋のメニュー

秋の実りが、からだにやさしい

カナダビュッフェ

2016. 9/1 Thu. ~ 11/30 Wed.

北の大地が育てたポリュミーなカナディアンフードと
スーパーフードでヘルシーに仕上げた秋の新メニュー。

色とりどりの食材をふんだんに使用した

心もからだも満たされるビュッフェレストランへようこそ。



自分で
つくる

レインボー野菜の
ジャストサラダ



自分で
つくる

ランチ限定
ハンバーガー

自分でつくるお楽しみ。

野菜とディップソースをメイソンジャーに詰め、カスタマイズできるジャストサラダ。パンズに、好きな具材を挟んでオリジナルハンバーガーのできあがり。フォトジェニックな一品です。



代表的なカナダ料理の1つであるブーティンは、グレイビーソースの代わりに西京味噌とチーズ、ねぎをかけてタワーテラス風にアレンジ。



きめ細かい赤身とうまみがたっぷりのカナダポークは、メープルシロップとつぼマスタードをあわせたソースでお楽しみください。



サーモンとくるみのパンプキンキッシュはディナー限定でメープルシロップかけ放題。お好きなだけどうぞ。



トロント生まれのスイーツバタータルトやワイルドブルーベリーチーズケーキ、メープルとクルミのマフィンなどカナダスイーツもたっぷり。



ランチ限定

京風飲茶

お席についたら、まずは特別な一皿 テラス名物“ファーストイート” を召し上がれ。

ディナーでは、松茸の香りをまとったカナダ産のオマール海老をメープルシロップとバルサミコ酢で作ったドレッシングにからめてどうぞ。ランチでは、西京味噌のkokと柚子のさっぱりした風味を組み合わせた京風飲茶でおもてなし。



ディナー限定

カナダ産オマール海老と松茸のオープンロースト

Lunch	平日	大人 ¥2,400 小学生 ¥1,500 幼児(3歳以上) ¥800	11:30~15:00 (90分制)
	土・日・祝	大人 ¥2,800 小学生 ¥1,700 幼児(3歳以上) ¥1,000	
Sweets	土・日・祝	大人 ¥2,900 小学生 ¥1,700 幼児(3歳以上) ¥900	15:30~17:00
Dinner	全日	大人 ¥4,500 小学生 ¥2,500 幼児(3歳以上) ¥1,300	17:30~21:00 (最終入店20:00)

Free Drink	
<¥2,000>	スパークリングワイン・オーガニックワイン コラーゲン入りサワー・生ビール・カクテル・焼酎 梅酒・ソフトドリンクなど
<¥1,700>	オーガニックワイン・コラーゲン入りサワー 生ビール・カクテル・焼酎・梅酒・ソフトドリンクなど

後援:カナダ領事館、カナダ・アルバータ州政府在日事務所 協賛:カナダビーフ国際機構、カナダポーク・インターナショナル 協力:北米ワイルドブルーベリー協会、株式会社クインビーガーデン

RESTAURANT
**TOWER
TERRACE**
レストラン タワーテラス

ご予約・お問い合わせ

TEL 075-371-3370

京都市下京区烏丸通七条下東塩小路町721-1
(京都駅前)京都タワーホテル3階

○料金はすべてお一人様、税金・サービス料(10%)を含んでおります。○仕入れの状況によりメニュー内容が予告なく変更になる場合がございます。○お料理ごとのメニューカードにアレルギーを表示しております。○他のメニューと同一の厨房で調理するため、また調理・洗浄機器についても他のメニューと共通のものを使用するため、調理過程においてアレルギー物質が微量に混入する可能性があります。○写真はすべてイメージです。