

LOKAL HOUSE SIGNATURE DISHES

Bombette, Spicy Salami, Smoked Cheese, Truffle Risotto **3,000**
“ボンベッテ” トリュフリゾット

“GRAM Steak”

Grilled Japanese Beef Sirloin Steak

Grilled Japanese Beef Sirloin Steak

1g JPY 70

黒毛和牛サーロインのグリル

1g ¥70

The chef will grill the meat cut to your desired size. Please let us know if you would like to add grilled vegetable. **+ JPY 500**

お客様のお好みの大きさにカットしたお肉をシェフが焼き上げます。
付け合わせが必要な方は+¥500でグリル野菜をお添え致します。

Appetizers

Assorted eight kinds of today's appetizers **2,200**
本日の前菜8種盛り合わせ

Wakasagi Carpione **1,800**
“ワカサギ”カルピオーネ (湯葉・蓮根・人参・紫蘇サラダ)

Burrata Cheese, Taralli Pugliesi, Seasonal Fruits, Ham, 15years **2,300**
Italian Aged Balsamic
プーリア産“ブッラータ” 季節のフルーツと生ハム 15年熟成バルサ
ミコ

Garlic Shrimp **1,000**
ガーリックシュリンプ

Cheese Platter **1,600**
チーズ4種盛り合わせ

SALAD & SOUP

v Kansai Salad, LOKAL HOUSE Made Dressing, Grilled Vegetable **1,800**
v グリル野菜のミックスサラダ LOKAL HOUSEドレッシング

Soup of The Day **1,000**
本日のスープ

PASTA

Pasta of The Day **2,000**
本日のパスタ

v = vegetarian / ベジタリアン, gf = gluten-free / グルテンフリー

ALL PRICE INCLUDE TAX AND SERVICE

全てのメニューは税金・サービス料込の金額になっております

※メニューは 食材の入荷状況により、予告なく変更する場合がございます。

A LA CARTO

Main Dish

| | |
|--|-------|
| Cod stewed in tomato sauce 真鱈のトマト煮込み | 2,800 |
| Pork Belly Stewed in KAKUNI Style 豚バラ肉ドライイチジクの赤ワイン味噌煮込み 黒米とサフランの焼きリゾット添 | 2,500 |
| Chicken Cacciatora, Mushroom 若鶏モモ肉とキノコの狩人風 | 2,300 |

Side Dish

| | |
|----------------------------------|-------|
| v Grilled Vegetable グリル野菜 | 1,200 |
| v Burdock Chips ごぼうチップス | 700 |
| v Crispy French Fries フレンチフライ | 700 |
| Garlic Ciabatta ガーリックチャバタ | 700 |

Dessert

| | |
|---|------------------------------|
| Christmas Cake -Woody- クリスマスケーキ -ウッディー- | 1,500 |
| Christmas Cake -Snowdome- クリスマスケーキ -スノードーム- | 1,500 |
| Mont Blanc igaguri モンブラン igaguri | 1,300 |
| "Bonet" Italian Cocoa Pudding *Contains alcohol "ボネ" イタリアンココアプリン *アルコールが含まれております。 | 1,100 |
| Tarte au Poire Pistache タルト・オ・ポワールピスターシュ | 900 |
| v/gf Seasonal Fruit Platter 季節のフルーツ盛り合わせ | 1,600 |
| Ice Cream and Sorbet Selection Vanilla, Chocolate, Pistachio, Capuccino, Triple Berries Sorbet アイスクリームとシャーベット バニラ、チョコレート、ピスタチオ、カプチーノ、トリプルベリーシャーベット | 2 Scoops 400 3 Scoops 600 |

v = vegetarian / ベジタリアン, gf = gluten-free / グルテンフリー

ALL PRICE INCLUDE TAX AND SERVICE

全てのメニューは税金・サービス料込の金額になっております

※メニューは 食材の入荷状況により、予告なく変更する場合がございます。

LOKAL
HOUSE