

## 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

Fried Squid Calamari, Paprika, Shibazuke Tartare **1,300**  
イカリングのフライ 柴漬けタルタルソース

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

## Main Dish

Cod stewed in tomato sauce **2,800**  
真鱈のトマト煮込み

Chicken Cacciatora, Mushroom **2,300**  
若鶏モモ肉とキノコの狩人風

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

---

## 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

---

Mont Blanc igaguri      ~12/31      1,300  
モンブラン igaguri

"Bonet" Italian Cocoa Pudding      \*Contains alcohol      1,100  
"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。

Tarte au Poire Pistache      900  
タルト・オ・ポワールピスターシュ

v/gf Seasonal Fruit Platter      1,600  
季節のフルーツ盛り合わせ

Ice Cream and Sorbet Selection      2 Scoops      400  
Vanilla, Chocolate, Pistachio, Capuccino, Triple Berries Sorbet      3 Scoops      600  
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

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