



MORNING

08:00-11:00 (L.O 10:30)

平飼いたまごの朝定食

Morning Plate Of Cage-free Eggs

平飼いたまごの美味しさをシンプルに味わっていただける朝定食です。

生たまご、出汁巻き、お漬物、美山米、白味噌ミネストローネ。ごはんはおかわり自由ですので、お気軽にお申し付けください。

This morning plate allows you to simply enjoy the delicious taste of cage-free eggs. It includes a raw egg, dashi roll, pickles, Miyama rice, and white miso minestrone. Please feel free to ask for more rice.

¥1,100



平飼いたまごのオムレツ&デリプレート

Omelette With Cage-free Eggs And Deli Plate

優しい平飼いたまごの味わいを楽しんでいただけるシンプルなオムレツに、「うちゅうの夜明け」のハドリソーセージ、グリーンサラダ、キャロットラペなど本日のデリ3種、パン、ミニスープがついた洋食プレートです。

This Western-style plate includes a simple omelette that allows you to enjoy the taste of gentle cage-free eggs, "UCHU NO YOAKE" mother hen sausage, green salad, three kinds of today's deli items such as carrot rapé, bread, and mini soup.

¥1,500



クロックマダムプレート

Croque-madame Plate

ゴーダチーズ、モッツアレラチーズ、自家製ハムをたっぷりと挟んだリッチな味わい。

半熟の平飼いたまごに絡ませながらお召し上がりください。

Rich taste with plenty of Gouda cheese, mozzarella cheese, and homemade ham. Please enjoy it while mixing it with a half-boiled cage-free eggs.

¥1,300



上記のメニューとドリンクを一緒に注文いただくと、総額から¥200引きいたします。
If you order the above menu and a drink together, you will receive ¥200 off the total amount.

表示価格は全て税込です。
All prices are tax included.



MORNING

08:00-11:00 (L.O 10:30)



出汁オムレツサンドイッチプレート

Dashi Omelette Sandwich Plate

利尻昆布と厳選された鯖節の出汁をふんだんに使用したオムレツをふんわりとサンド、辛子マヨネーズがアクセントのコールドサンドイッチです。グリーンサラダ、デリ2品がついた満足感のあるワンプレートのモーニング。

This Kyoto-style sandwich is filled with thickly sliced Kyoto pork ham and homemade senmaizuke pickles, accented with tangy black shichimi (Gion Hararyokaku).

¥1,200



自家製ポークハムと千枚漬けのサンドイッチプレート

Homemade Pork Ham And Sandwich Plate Of Pickled Sliced Radishes

厚切りにした京都ポークの自家製ハムと、自家製千枚漬けをたっぷりと挟み、ピリッとした黒七味(祇園 原了郭)のアクセントを効かせた京らしいサンドイッチです。

This Kyoto-style sandwich is filled with thickly sliced Kyoto pork ham and homemade senmaizuke pickles, accented with tangy black shichimi (Gion Hararyokaku).

¥1,200



平飼いたまごのクロワッサン サンドイッチプレート

Croissant Sandwich Plate With Cage-free Eggs

焼きたてのクロワッサンに、平飼いたまごのサラダをたっぷりとサンドしました。

Freshly baked croissant sandwiched with a generous portion of cage-free eggs salad.

¥1,200

上記のメニューとドリンクを一緒に注文いただくと、総額から¥200引きいたします。
If you order the above menu and a drink together, you will receive ¥200 off the total amount.

表示価格は全て税込です。
All prices are tax included



LUNCH

11:00-15:00(L.O 14:30)

ステーキ・アッシュェ

¥1,800

Steake Haché

フランス版、牛肉100%ハンバーグです。パン粉を使わず、たまごだけでつないでいるためジューシーで肉々しい味わいが特徴です。スモーク塩とタスマニアン・マスタード、最後に卵黄と割り下で味の変化をお楽しみ下さい。

This is the French version of a 100% beef hamburger steak. The juicy, meaty flavor comes from the fact that it is made without breadcrumbs and is held together only with an egg. Enjoy the change of flavor with smoked salt, Tasmanian mustard, and finally egg yolk and crackers.

パンまたはライスよりお選びください。

A choice between bread or rice.



半熟スコッチエッグ

¥1,600

Half-boiled Scotch Egg

とろとろの平飼い半熟たまごを牛挽肉、サクサクのパン粉で包み込んだボリューム満点の一品。

あっさりとした自家製トマトソースでお召し上がりください。

A hearty dish consisting of a soft, tender, half-boiled egg, ground beef, and crispy bread crumbs.

Served with a light homemade tomato sauce.

上記のメニューとドリンクを一緒にご注文いただくと、総額から¥200引きいたします。
If you order the above menu and a drink together, you will receive ¥200 off the total amount.

表示価格は全て税込です。
All prices are tax included



LUNCH

11:00-15:00 (L.O 14:30)

SPECIAL COLLABO MENU

Produce BY Atsuko Watanabe



Profile

渡邊 敦子 さん

京都、祇園生まれ。来客の多い商家で、幼少期より祖母のお手伝いでお客をおもてなししていたのがお料理の原点。10年間のフランス生活で体感した“ART DE VIVRE”(アール・ド・ヴィーヴル暮らしはアート)のエスプリを生かし、季節のテーブルと料理を楽しむサロン「カンティエヌロゼット」主宰。

登録生徒750名「京都の予約の取れない料理教室」として話題。



シュイロ八寸御膳

SHUIRO Hassun Meal

京都らしいおばんざいをはじめ、大豆、発酵食品をふんだんに用いたヘルシーな八寸に、生たまご、美山米、白味噌ミネストローネがついた御膳です。

This is a healthy set meal that includes Kyoto-style obanzai, soybeans, fermented foods, raw egg, Miyama rice, and white miso minestrone.

¥2,500

上記のメニューとドリンクを一緒にご注文いただくと、総額から¥200引きいたします。
If you order the above menu and a drink together, you will receive ¥200 off the total amount.

表示価格は全て税込です。
All prices are tax included



LUNCH

11:00-15:00 (L.O 14:30)

SPECIAL COLLABO MENU

Produce BY Shusaku Toba



Profile

鳥羽 周作 さん

sio株式会社 / シズる株式会社 代表取締役。Jリーグの練習生、小学校の教員を経て、31歳で料理の世界へ。2018年「sio」をオープン。同店はミシュランガイド東京2020から4年連続一つ星を獲得。現在、「sio」「Hotel's」「o/sio」「o/sioFUKUOKA」「パーラー大箸」「菟つね」「ザ・ニューワールド」「おいしいパスタ」と8店舗を展開。書籍 / YouTube / SNSなどで公開するレシピや、フードプロデュースなど、レストランの枠を超えて様々な手段で「おいしい」を届けている。モットーは『幸せの分母を増やす』。

オムナポリタン 京野菜サラダ付き

Omelette Neapolitan With Kyoto Vegetable Salad

王道のナポリタンに、平飼いたまごのスクランブルオムレツをのせたみんなが大好きな味。

ナポリタンには「うちゅうの夜明け」のハドリから作ったソーセージを使っています。

Everyone loves the royal Neapolitan with a scrambled omelet of flat eggs on top. The Neapolitan is made with sausages made from "UCHU NO YOAKE" mother hen.

¥1,600



京出汁カルボナーラ 京野菜サラダ付き

Kyoto Dashi Soup Carbonara With Kyoto Vegetable Salad

平飼いたまごの優しい味わいを楽しんでいただける一品。

まずはそのまま、そしてトッピングでたっぷりの花鰹、黒七味(祇園原了郭)、だし醤油(松野醤油)をお好みでどうぞ。

You can enjoy the gentle taste of cage-free eggs. It can be served as it is, or topped with a generous amount of hana-katsuo (dried bonito), black shichimi (Gion Hararyokaku), or dashi soy sauce (Matsuno soy sauce), as you like.

¥1,800

上記のメニューにセット価格でご注文いただけます。パン、スープのセット：¥500

You can order the above menu with a set price. Bread, soup set : ¥500

ドリンクを一緒にご注文いただくと、総額から¥200引きいたします。

If you order the above menu and a drink together, you will receive ¥200 off the total amount.

表示価格は全て税込です。
All prices are tax included



LUNCH

11:00-15:00 (L.O 14:30)

SPECIAL COLLABO MENU

Produce BY Chizuru Ohara



Profile

大原 千鶴 さん

京都・花背の料理旅館「美山荘」の次女として生まれる。幼少から里山の自然に親しみながら和食の心得や美意識を育む。二男一女の母として培った、家庭的かつ美しい料理に定評がある。

雑誌やテレビ出演、料理教室、エッセイ執筆、CMやドラマの料理監修などで活躍。

近著「大原千鶴のいつくしみ料理帖」(世界文化社)他多数。

湯葉たま丼 京野菜サラダ 小鉢付き

Yuba Egg Bowl With Kyoto Vegetable Salad/kobachi

平飼いたまごと、京都美山で大豆作りからこだわっている「京・美山ゆば ゆう豆」の湯葉、お出汁のあんを合わせた優しい味わいの丼。

生姜も添えて、体の内側から温まる一品です。

A bowl of rice topped with a cage-free eggs, yuba (tofu skin) from "Kyoto Miyama Yuba Yu-mame," which is made from soybeans grown in Miyama, Kyoto, and a dashi broth. With ginger on the side, this dish will warm you up from the inside out.

¥1,500



牛たま丼 京野菜サラダ 小鉢付き

Beef And Egg Bowl With Kyoto Vegetable Salad/kobachi

実は京都人の好物でもある牛肉、老舗のすき焼き屋さんが多くある街です。そこから発想した牛たま天丼は、甘辛く仕上げたすき焼き風の牛肉に、とろりとした半熟たまごの天ぷらを添えました。ぜひ一緒に召し上がってみてください。

In fact, beef is a favorite of Kyoto natives, and the city is home to many long-established sukiyaki restaurants. The beef bowl of rice with a bowl of rice topped with a thick, half-boiled egg tempura is served over sweet and spicy sukiyaki-style beef. Please try it together.

¥1,800

上記のメニューとドリンクを一緒にご注文いただくと、総額から¥200引きいたします。
If you order the above menu and a drink together, you will receive ¥200 off the total amount.

表示価格は全て税込です。
All prices are tax included



AFTERNOON

15:00-17:00

SPECIAL COLLABO MENU

Produce BY Shusaku Toba



Profile

鳥羽 周作 さん

sio株式会社 / シズる株式会社 代表取締役。Jリーグの練習生、小学校の教員を経て、31歳で料理の世界へ。2018年「sio」をオープン。同店はミシュランガイド東京2020から4年連続一つ星を獲得。現在、「sio」「Hotel's」「o/sio」「o/sioFUKUOKA」「パーラー大箸」「菟つね」「ザ・ニューワールド」「おいしいパスタ」と8店舗を展開。書籍 / YouTube / SNSなどで公開するレシピや、フードプロデュースなど、レストランの枠を超えて様々な手段で「おいしい」を届けている。モットーは『幸せの分母を増やす』。

オムナポリタン 京野菜サラダ付き

Omelette Neapolitan With Kyoto Vegetable Salad

王道のナポリタンに、平飼いたまごのスクランブルオムレツをのせたみんなが大好きな味。

ナポリタンには「うちゅうの夜明け」のハドリから作ったソーセージを使っています。

Everyone loves the royal Neapolitan with a scrambled omelet of flat eggs on top. The Neapolitan is made with sausages made from "UCHU NO YOAKE" mother hen.

¥1,600



京出汁カルボナーラ 京野菜サラダ付き

Kyoto Dashi Soup Carbonara With Kyoto Vegetable Salad

平飼いたまごの優しい味わいを楽しんでいただける一品。

まずはそのまま、そしてトッピングでたっぷりの花鰹、黒七味(祇園原了郭)、だし醤油(松野醤油)をお好みでどうぞ。

You can enjoy the gentle taste of cage-free eggs. It can be served as it is, or topped with a generous amount of hana-katsuo (dried bonito), black shichimi (Gion Hararyokaku), or dashi soy sauce (Matsuno soy sauce), as you like.

¥1,800

上記のメニューにセット価格でご注文いただけます。パン、スープのセット：¥500

You can order the above menu with a set price. Bread, soup set : ¥500

ドリンクを一緒にご注文いただくと、総額から¥200引きいたします。

If you order the above menu and a drink together, you will receive ¥200 off the total amount.

表示価格は全て税込です。
All prices are tax included



AFTERNOON

15:00-17:00

SPECIAL COLLABO MENU

Produce BY Chizuru Ohara



Profile

大原 千鶴 さん

京都・花背の料理旅館「美山荘」の次女として生まれる。幼少から里山の自然に親しみながら和食の心得や美意識を育む。二男一女の母として培った、家庭的かつ美しい料理に定評がある。

雑誌やテレビ出演、料理教室、エッセイ執筆、CMやドラマの料理監修などで活躍。

近著「大原千鶴のいつくしみ料理帖」(世界文化社)他多数。

湯葉たま丼 京野菜サラダ 小鉢付き

Yuba Egg Bowl With Kyoto Vegetable Salad/kobachi

平飼いたまごと、京都美山で大豆作りからこだわっている「京・美山ゆば ゆう豆」の湯葉、お出汁のあんを合わせた優しい味わいの丼。

生姜も添えて、体の内側から温まる一品です。

A bowl of rice topped with a cage-free eggs, yuba (tofu skin) from "Kyoto Miyama Yuba Yu-mame," which is made from soybeans grown in Miyama, Kyoto, and a dashi broth. With ginger on the side, this dish will warm you up from the inside out.

¥1,500



牛たま丼 京野菜サラダ 小鉢付き

Beef And Egg Bowl With Kyoto Vegetable Salad/kobachi

実は京都人の好物でもある牛肉、老舗のすき焼き屋さんが多くある街です。そこから発想した牛たま天丼は、甘辛く仕上げたすき焼き風の牛肉に、とろりとした半熟たまごの天ぷらを添えました。ぜひ一緒に召し上がってみてください。

In fact, beef is a favorite of Kyoto natives, and the city is home to many long-established sukiyaki restaurants. The beef bowl of rice with a bowl of rice topped with a thick, half-boiled egg tempura is served over sweet and spicy sukiyaki-style beef. Please try it together.

¥1,800

上記のメニューとドリンクと一緒にご注文いただくと、総額から¥200引きいたします。
If you order the above menu and a drink together, you will receive ¥200 off the total amount.

表示価格は全て税込です。
All prices are tax included



DINNER

17:00-21:00(L.O 20:00)

SPECIAL COLLABO MENU

Produce BY Shusaku Toba



Profile

鳥羽 周作 さん

sio株式会社 / シズる株式会社 代表取締役。Jリーグの練習生、小学校の教員を経て、31歳で料理の世界へ。2018年「sio」をオープン。同店はミシュランガイド東京2020から4年連続一つ星を獲得。現在、「sio」「Hotel's」「o/sio」「o/sioFUKUOKA」「パーラー大箸」「菟つね」「ザ・ニューワールド」「おいしいパスタ」と8店舗を展開。書籍 / YouTube / SNSなどで公開するレシピや、フードプロデュースなど、レストランの枠を超えて様々な手段で「おいしい」を届けている。モットーは『幸せの分母を増やす』。

オムナポリタン

Omelette Neapolitana

王道のナポリタンに、平飼いたまごのスクランブルオムレツをのせたみんなが大好きな味。

ナポリタンには「うちゅうの夜明け」のハドリから作ったソーセージを使っています。

Everyone loves the royal Neapolitan with a scrambled omelet of flat eggs on top. The Neapolitan is made with sausages made from "UCHU NO YOAKE" mother hen.

¥1,600



京出汁カルボナーラ

Kyoto Dashi Soup Carbonara

平飼いたまごの優しい味わいを楽しんでいただける一品。

まずはそのまま、そしてトッピングでたっぷりの花鰹、黒七味(祇園原了郭)、だし醤油(松野醤油)をお好みでどうぞ。

You can enjoy the gentle taste of cage-free eggs. It can be served as it is, or topped with a generous amount of hana-katsuo (dried bonito), black shichimi (Gion Hararyokaku), or dashi soy sauce (Matsuno soy sauce), as you like.

¥1,800



DINNER

17:00-21:00 (L.O 20:00)

COLD APPETIZER



シャルキュトリーの盛り合わせ

Charcuterie Platter

バスク産の厳選された生ハムやサラミ、「うちゅうの夜明け」のハダドリのハム、ソーセージ盛り合わせ。

Selected Basque ham and salami, "UCHU NO YOAKE" mother hen ham, and assorted sausages.

¥2,800



ハダドリの自家製ハムと季節のピクルス

Mother Hen's Homemade Ham And Seasonal Pickles

「うちゅうの夜明け」のハダドリを使用した自家製のハムと季節のピクルスの盛り合わせ。

Homemade ham made with "UCHU NO YOAKE" mother hen ham and assorted seasonal pickles.

¥1,600

ブurrataチーズと京トマトのカプレーゼ ¥1,200

Caprese With Burrata Cheese And Kyoto Tomatoes

クリーミーなブurrataチーズに京トマトを合わせたシンプルなカプレーゼ。
Simple Caprese with creamy burrata cheese and Kyoto tomatoes.

シュイロポテトサラダ 平飼い半熟たまご添え ¥1,100

SHUIRO Potato Salad With A Cage-free Half-boiled Egg

粗めにマッシュしたじゃがいもに自家製ハム、自家製マヨネーズ、からしをアクセントに。

Coarsely mashed potatoes are accented with homemade ham, homemade mayonnaise and mustard.

自家製デリの3種盛り合わせ

3 Kinds Of Homemade Deli

本日のおすすめデリ3種類

*デリの内容はスタッフにお尋ねください。

3 kinds of today's recommended deli

*Please ask our staff for the contents of the deli.

¥1,200

京都ポークのパテ ドカンパーニュ

Kyoto Pork Pate De Campagne

ワインと相性ぴったりのシンプルなパテ ドカンパーニュ。

A simple pate de campagne that is perfect with wine.

¥1,200



DINNER

17:00-21:00(L.O 20:00)

HOT APPETIZER



季節の蒸し京野菜 2種のソースにて

Seasonal Steamed Kyoto Vegetables With Two Sauces

10種の京野菜をストーヴでじっくりと無水調理しました。自家製バーニャカウダーソースと豆腐味噌ソースでお召し上がりください。

Ten kinds of Kyoto vegetables cooked slowly and anhydrous in a stove. Served with homemade bagna cauda sauce and tofu miso sauce.

¥2,200



ハハドリのセセリと季節野菜の ガーリックソテー レモン風味

Sautéed Mother Hen Neck Meat And Seasonal Vegetables With Garlic And Lemon

弾力のある食感と脂ののった濃厚な旨みのあるセセリと、季節野菜のソテー。ガーリックとレモンオイルの香りが食欲をそそります。

Sautéed chicken neck meat with a resilient texture and rich, fatty flavor, and seasonal vegetables. The aroma of garlic and lemon oil whets the appetite.

¥1,200



自家製ハハドリソーセージ タスマニアン・マスタード添え

Miyama Sausage With Tasmanian Mustard

「うちゅうの夜明け」のハハドリを使った無添加ソーセージのグリルです。

スパイスが効いているのでお酒にもぴったりの一品です。

Grilled sausage made with "UCHU NO YOAKE" mother hen without additives. The spicy sausage makes it a perfect dish with alcoholic beverages.

¥1,500



DINNER

17:00-21:00(L.O 20:00)

MAIN

ステーキ・アッシュェ

Steake Haché

フランス版、牛肉100%ハンバーグです。パン粉を使わず、たまごだけでつないでいるためジューシーで肉々しい味わいが特徴です。スモーク塩とタスマニアン・マスタード、ケイパーとイタリアンパセリのバターソースで味の変化をお楽しみください。

This is the French version of a 100% beef hamburger steak. The juicy, meaty flavor comes from the fact that it is made without breadcrumbs and is held together only with an egg. Enjoy the change of flavor with smoked salt, Tasmanian mustard, and finally flavor variation with capers and Italian parsley in a butter sauce.

¥2,000



半熟スコッチエッグ

Half-boiled Scotch Egg

とろとろの平飼い半熟たまごを挽肉で包み、サクサクのパン粉で揚げたボリューム満点の一品。

じっくりと煮込んだ自家製トマトソースでお召し上がりください。

A hearty dish consisting of a soft, tender, half-boiled egg, ground beef, and crispy bread crumbs.

Served with a light homemade tomato sauce.

¥1,600



DINNER

17:00-21:00(L.O 20:00)

MAIN

本日の魚料理

Today's Fish Dish

季節のお魚を使った日替わりメニューです。
内容はスタッフにお尋ねください。

The menu changes daily with seasonal fish.
Please ask the staff for details.

¥2,500 ~



本日の肉料理

Today's Meat Dish

本日のお肉を使った日替わりメニューです。
内容はスタッフにお尋ねください。

The menu changes daily with today's meat.
Please ask the staff for details.

¥2,500 ~

京都ポークともろみ味噌とりんごのジンジャーソース
Juicy grilled Kyoto pork. Served with moromi miso and apple ginger sauce.



DRINK

コーヒー (Hot/iced) ¥650
Coffee (Hot/Iced)

京野菜ジュース ¥700
Juice With Kyoto Vegetable

紅茶 (Hot/iced) ¥650
Tea (Hot/Iced)

シュイロコーラ ¥700
SHUIRO Cola

堀井七茗園 宇治煎茶 ¥650
Horii Shichimeien Uji Green Tea

自家製ミルクセーキ ¥700
Homemade Milk Shake

カフェラテ ¥700
Caffè Latte

100% オレンジジュース ¥650
100% Orange Juice

ほうじ茶ラテ ¥700
Hojicha Latte

100% アップルジュース ¥650
100% Apple Juice

烏龍茶 ¥500
Oolong Tea

表示価格は全て税込です。
All prices are tax included



DRINK

BEER

ハートランド	¥700
Heartland	
シャンディガフ	¥700
Shandy Gaff	
レッドアイ	¥700
Red Eye	

KYOTO CRAFT BEER

京都麦酒 クラシック	¥800
KYOTO Ale	
京都麦酒 ケルシュ	¥800
Kyoto Beer Kolsch	
京都麦酒 山田錦	¥800
Kyoto Beer Yamadanishiki	
本日のクラフト ビール	¥800~
Today's Craft Beer	

※詳しくはスタッフにお尋ねください。
*Please ask our staff for the contents of the Kyoto craft beer

SAKE

本日のおすすめ	¥700~
Today's Special	
厳選 辛口	¥800~
Selected Dry	

※詳しくはスタッフにお尋ねください。
*Please ask our staff for the contents of the sake.

COCKTAILS

シュイロコーラのコークハイ	¥800
SHUIRO Coke Highball (Coke And Whiskey)	
カシスオレンジ	¥800
Cassis and Oolong Cocktail	
ジントニック	¥800
Gin And Tonic	
スクリュードライバー	¥800
Screwdriver	
ピーチフィズ	¥800
Peach Fizz	

NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

モスコミュール	¥700
Moscow Mule	
レモンソーダ	¥700
Lemon Soda	
カシスオレンジ	¥700
Cassis Orange	

表示価格は全て税込です。
All prices are tax included