



LUNCH

MENU

KYOTO DINER & CAFE

FUTURE IS NOW

Lunch Set

選べるメインのランチセット ポップオーバー付き



選べるメイン + 季節のおばんざいタパス + 米粉のポップオーバー
Main + Obanzai and Seasonal appetizer + Riceflour Popover

*グリルメニューは別途ライスもご用意できます。 Rice is also available separately with grilled dishes.

A



写真はイメージです

本日のパスタ

Today's Pasta

2,200

内容はスタッフにお尋ねください

B



クラシックハンバーグ

Classical Hunburg Steak

2,400

粗びきをメインにしっかり肉感のあるハンバーグに仕上げました。

C



ミックスグリルプレート

ハンバーグ /ソーセージ / チキンステーキ

Mixed Grill Plate Hamburg / Sausage / Chicken

京のソーセージと大山どり、ハンバーグでワンランク上のミックスグリルです。

2,800

D



AUS産リブアイロールステーキ 180g

Australian Ribeye Roll Steak 180g

肉の旨味をしっかりと味わえるAUS産のリブロースを豪快に!

2,800

GOKAKENRAN BURGER -UME MIRAI-

SUKIYAKI
STYLE

Our
Signature
おすすめ

豪華絢爛バーガー - 梅未来 -

スープ・ポテト付き with soup & french fries 3,000

贅沢! すき焼き仕立ての豪華絢爛バーガー。ふわりとひろがる梅の薫香にうっとり。ぐっと掴むとボーチドエッグから黄身がとろり。天下を取った気分ががぶりとかじりついてめしあがれ。



Our
Signature
おすすめ

FUTURE EKIBEN BOX

フューチャー駅弁ボックス

スープ・お茶付き with soup & tea 2,800

まるで駅弁! 三段のお重の中には、9種類の和洋様々な小鉢が彩りよく並びます。ミニ丼、バーガー、パンケーキ…レトロな汽車茶瓶を添えてお出します。未来列車の旅路に想いを馳せて。

BABY TRAIN

お子様プレート Kids Plate "Baby Train"

1,400 [12才までのお子さま限定]

料理の内容はお気軽にスタッフまでお尋ねください。



おまけ
ミニおたのしみ
ペーパー付

追加
こどもビール
+580

追加
ミニパンケーキ
+300

Lunch A la carte アラカルト シェアやプラスにどうぞ



FUTURE TRAIN カラフルチーズドッグ

Colorful Cheese Dog

1,600

10種のスティック野菜 バーニャフォンデュ 2,400

Stick Vegetable with Bagnacauda Fondue

グリルチキンのメキシカンコブサラダ 1,600

Grilled Chicken and Mexican Cob Salad

ベリーベリーのベジサラダ 豆腐ヨーグルトドレッシング 1,800

Veggie Salad with Berry and Tofu Yogurt Dressing

MATCHA フレンチフライ with 小豆ホイップ 1,100

MATCHA French Fries with Whipped Red Beans

京都クラフトソーセージとチリビーンズ 1,400

Kyoto Craft Sausage and Chili Beans

メニューの画像はイメージです。仕入れ等により内容が変更となる場合がございます。価格は税込価格です。

Lunch Beverage

AWA 泡	Sumeragi (Sparkling) すめらぎ - 皇 - [京丹波 Japan/ 甲州・Chardonnay]	Glass 1,400
	Quartet Anderson Valley Brut (Sparkling) カルテット アンダーソンヴァレー ブリュット [Roederer Estate/Chardonnay・P.Noir]	Glass 2,000
	Duc de Montagne (Non Alcohol) デュック ド モンターニュ (ノンアルコール)	Glass 950
Wine ワイン	Pete's Pure Chardonnay ピーツピュア シャルドネ [Aus/chardonnay]	Glass 900
	Domodo Montepulciano d' Abruzzo ドモード モンテプルチアーノ ダブルッツォ [Italia/Montepulciano]	Glass 900
	Today's Wine [Red / White] 本日のワイン [赤 / 白]	Glass 1,200~

★ワインリストのご用意もございます。

Beer ビール

Asahi Super DRY Draft	850
アサヒ スーパードライ生	
Asahi Black Beer Draft	850
アサヒ 黒生	
Asahi Dry ZERO (Alcohol free)	700
アサヒ ドライゼロ (アルコールフリー)	
On the Rocks style	1,300
ロックスタイル	
with Tonic or Soda	1,400
トニック or ソーダ	

Non-Alcoholic ノンアルコール

京都 FUTURE SHAKE シェイク

PURPLE SWEET POTATO xWHITE CHOCOLATE SHAKE	1,400
紫いも x ホワイトチョコ シェイク	
SAKURAxBERRY SHAKE	1,400
桜 x ベリー シェイク	
MATCHA x YATSUHASHI SHAKE	1,400
抹茶 x 八つ橋 シェイク	

SOFT DRINK ソフトドリンク

Coca Cola	600
コカ・コーラ	
Coca Cola ZERO	600
コカ・コーラ ゼロ	
Ginger Ale	600
ジンジャーエール	
Tonic Water	600
トニックウォーター	
Wilkinson Ginger Ale [Dry]	600
ウィルキンソン ジンジャーエール 辛口	
Kyo Lemon Squash	800
京檸檬スカッシュ	
Kyo Lemon Lemonade	800
京檸檬レモネード	
Orange Juice	700
温州みかんジュース	
Pink Grapefruits Juice	650
ピンクグレープフルーツジュース	
Cranberry Juice	650
クランベリージュース	

京都ビアラボ ビール

ピンクとパープルの色をした京都ビアラボ xFUTURE TRAINのオリジナルビール。

Wakkoi [Steel can]	1,300
若恋 [缶] PINK	
4 種のベリーの甘酸っぱさとアロマが織りなす、甘い恋のような危ない一杯。	
Beet me to it [Steel can]	1,300
ビートミートウイット [缶] PURPLE	
ピーツと 6 種のホップが鮮烈に駆ける、想像の先を味わう近未来 IPA。	

CAFE & TEA カフェと京都のお茶

Cafe Americano	600
カフェ アメリカーノ	
Ice Coffee	600
アイスコーヒー	
Espresso	450
エスプレッソ	
Cafe Latte	650
カフェラテ (hot / iced)	
Flamed Orange Latte	700
フレイムドオレンジ ラテ (hot / iced)	
Earl Grey Tea	580
アールグレイ (hot / iced)	
Darjeeling Tea	580
ダージリン (hot)	
Rosehip & Hibiscus	600
ローズヒップ & ハイビスカス (hot)	
Camomille	600
カモミール (hot)	
Earl Grey Royal Milk	650
アールグレイ ロイヤルミルク (hot / iced)	
Earl Grey Royal Milk Float	850
アールグレイ ロイヤルミルクフロート (iced)	
Fujii chaen Ho-ji cha	650
藤井茶園のほうじ茶 (hot / iced)	
Fujii chaen Genmai cha	650
藤井茶園の玄米茶 (hot / iced)	
Gion Tujiri's Matcha Latte	750
祇園辻利 抹茶ラテ (hot / iced)	
Gion Tujiri's Matcha Latte Float	950
祇園辻利 抹茶ラテフロート (iced)	

KAWAII FIVE-STORY PAGODA PARFAIT

KAWAII 五重塔パフェ 2,600

高さ 30cm 超！
京都のかわいいものをたくさん集めて、パフェの上にちりばめました。
たっぷりの甘いクリームやケーキ、アイスの中に、お麩や団子など、和の甘味も見え隠れ。
さまざまな味と食感を探すようにお楽しみください。

Our Signature おすすめ



BIRDIE BUDDY'S PANCAKE

バーディ・バディのパンケーキ 2,200

たっぷりのモンブランクリームを
未来からやってきた「FUTURE TRAIN」の車掌「バーディ・バディ」の顔にデコレーション。
銅板でじっくり焼き上げた、ふわふわでボリュームなメルティースフレパンケーキです。

ご注文をいただいてからメレンゲを立てて焼き上げるため
ご提供に 20 分程度お時間をいただいております。何卒ご了承くださいませ。

Our Signature おすすめ

MELTY SOUFFLÉ PANCAKE

銅板でじっくり焼き上げる、ふんわりスフレパンケーキ

ご注文をいただいてからメレンゲを立てて焼き上げるため
ご提供に 20 分程度お時間をいただいております。何卒ご了承くださいませ。



M.S.P - BS ブリュレ仕立て 1,600

Brulee Style

ふわふわのパンケーキをカスタード
クリームでブリュレ仕立てに。
半溶けのアイスで幸福感増し増し！

M.S.P - BC ベリークランブル 1,800

Berry & Crumble

たっぷりの生クリームにいちごと
サクサクのクランブルクッキーを
合わせたショートケーキ風。
紅茶党はこれ！

M.S.P - CN キャラメルナッツ 1,600

Caramel Nuts

キャラメリゼした香ばしい
ナッツとバナナ、自家製の
キャラメルソースで濃厚に。
コーヒー党はこれ！

DESSERT



MATCHA 白玉 MOCHI あんみつ

MATCHA Shiratama Mochi Anmitsu 900

ブッセもついてちょっと嬉しい定番の抹茶クリーム
あんみつ♪京都宇治 藤井茶園のお茶と合わせて
お楽しみください。



メルティー抹茶ロール ミックスベリーソース 1,200

Melty MATCHA Roll Cake

ベリーソースを閉じ込めた抹茶風味のロールを
さらにブリュレ仕立てに。ケーキをカットすると…



COC015 VEGAN ココフィフティーン 800

Coconuts Icecream & Strawberry

ココナッツ風味のアイスクリームを
ベリーソースでサッパリと。ヴィー
ガン以外の方にもおすすめ。



クラシカルプリン グリッターソース 950

Pudding with glitter sauce

卵白のみで仕上げた濃厚なパンナ
コッタ風プリン。ミルクアイスと
カシスソースで2度楽しめる！



クリスタル アップルパイ 1,200

Crystal Applepie

クリスタルジュエリーをイメージ
したリンゴのコンポートを
パイ生地とカスタードで
ミルフィーユ仕立てに。

メニューの画像はイメージです。仕入れ等により内容が変更となる場合がございます。価格は税込価格です。



DINNER

MENU

KYOTO DINER & CAFE

FUTURE DESIGN

未来列車で終わらない旅に出て、
ワクワクする未来を考えよう。

Aboard the Future Train
—where imagination drives you toward your own tomorrow.

ここで言う“未来”とは、決して遠い SF の世界ではなく、訪れる一人ひとりが想像力の中から見つけていく、カラフルで多様なこれからのこと。正解のない時代に、自分にとっての“未来”を考えるきっかけとなる旅の入り口を FUTURE TRAIN は目指しています。

Here, the “future” is not some distant sci-fi world. It’s a colorful and diverse vision of what lies ahead—something each visitor discovers through their own imagination. In an era with no single “right answer,” We aims to be the starting point of a journey that inspires you to explore what the future means to you.

Take Me To The FUTURE!



ご注文はテーブルの QR コードから！
Order from the QR code on your table!

※メニューに掲載の写真はイメージです。季節や仕入れによって内容と盛り付けが変更になる場合がございます。
お米は国産米を使用しています。 ※表示価格は税込価格です。

You are HERE

DINNER MENU

ICONIC MENU

SALAD / POPOVER

FRIED

OH BANZAI TAPAS

APPETIZER

MAIN

CHEESE DOG

PASTA / RICE

DESSERT

別冊 Attachment

DRINK MENU



conductor
Birdie Buddy

ICONIC MENU

GOKAKENRAN BURGER - UME MIRAI - SUKIYAKI STYLE

Our
Signature
おすすめ

豪華絢爛バーガー - 梅未来 -

フライドポテト付き with french fries

3,000

贅沢! すき焼き仕立ての豪華絢爛バーガー。ふわりとひろがる梅の薫香にうっとり。ぐっと掴むとポーチドエッグから黄身がとろり。天下を取った気分ががぶりとかじりついてめしあがれ。



ポーチドエッグ Poached egg
九条ネギ Kujo green onion
和牛すき焼き Sauteed Wagyu beef
パティ Patty
チェダーチーズ Cheddar cheese
豆腐マヨネーズ Tofu mayonnaise
ベーコンマーマレード Bacon Marmalade

ICONIC MENU

Our
Signature
おすすめ

昼
限定

Daytime Only
-15:00

FUTURE EKIBEN BOX



ピンクのカートにのせて
お持ちします



Delivered on
a pink cart!

フューチャー駅弁ボックス

スープ・お茶付き wit soup and tea

2,800

まるで駅弁! 三段のお重の中には、9種類の和洋様々な小鉢が彩りよく並びます。その時々で内容は変わるので…何が出てくるかは開けて確かめてみるまでのお楽しみ! レトロな汽車土瓶のお茶とご一緒に。

ICONIC MENU

BIRDIE BUDDY'S PANCAKE

Our
Signature
おすすめ



バーディ・バディの パンケーキ 2,200

たっぷりのモンブランクリームを未来からやってきた車掌「バーディ・バディ」の顔にデコレーション。
銅板でじっくり焼き上げた、ふわふわでボリュームなメルティースフレパンケーキです。

ご注文をいただいてからメレンゲを立てて焼き上げるため
ご提供に 20 分程度お時間をいただいております。何卒ご了承くださいませ。
Please allow about 20 minutes, as we whip the meringue from scratch
and bake it after your order. Thank you for your patience.



ICONIC MENU

KAWAII 五重塔パフェ 2,600

高さ 30cm 超！
京都のかわいいものをたくさん集めて、
パフェの上にちりばめました。
たっぷりの甘いクリームやケーキ、アイスの中に、
お麩や団子など、和の甘味も見え隠れ。
さまざまな味と食感を探そうにお楽しみください。

Our
Signature
おすすめ



京都

SALAD 野菜

VEGAN

ベリーベリーのベジサラダ 豆腐ヨーグルトドレッシング

Veggie Salad with Berry and Tofu Yogurt Dressing 1,800

豆腐ベースの植物性ヨーグルト風ドレッシングで、まろやか&爽やか。

グリルチキンのメキシカンコブサラダ

Grilled Chicken and Mexican Cob Salad 1,600

コブサラダを、昆布の旨みをきかせた特製ドレッシングで。



10種のスティック野菜 バーニャフォンデュ

Stick Vegetable with Bagnaconda Fondue 2,400

バーニャカウダとチーズフォンデュの濃厚ディップソース

3 mm

Free refills!
おかわり
ご自由に

RICE FLOUR POPOVERS 米粉の POPOVER 1,100



Light and fluffy rice-flour popovers! served with three flavorful dips. Perfect for sharing.

ダイナー定番のポップオーバーを、米粉でふっくらさっぱり仕上げました。3種のディップ付きで飽きのこない味。お料理と一緒にシェアしながらおすすめです！

DIP SAUCE

カスタードクリーム
ホイップクリーム
ハニーマスカルポーネ

追加ディップソース
+250
Dip sauce refills: 250yen

PUSH START GO

フィッシュ&チップス 1,800

Fish & Chips

白身魚をふっくら揚げ、衣は軽やかに。

フライドフィッシュ

Fried Fish

FRIED FISH ★★★★★
JAPANESE SPICE ★★★★★
ENJOY 2 SAUCE ★★★★★

和バジルソース

Basil Sauce

しば漬けタルタル

Pickled eggplant tartar sauce

フレンチフライ

French fries

WE ARE READY TO "FRY" 揚

京風アレンジの柴漬けタルタルと、モルトビネガー香る和バジルソースと一緒に。

Served with Kyoto-style shibazuke tartar and Japanese basil sauce with a hint of malt vinegar.

フレンチフライ

French fries

スパイシーチキン & フレンチフライ 1,600

SPICY CHICKEN ★★★★★
JAPANESE SPICE ★★★★★
ENJOY 2 SAUCE ★★★★★

チキン

Spicy Chicken

ジューシーな鶏胸肉を和スパイスで下味をつけて香ばしくフライ。

和バジルソース

Basil Sauce

しば漬けタルタル

Pickled eggplant tartar sauce

Max.
Min.

Oh Banzai Tapas

Oh Banzai Tapas - a la carte -

おばんざいタパス アラカルト

各種 550

生ハムキャンディ

Prosciutto Candy

パテ ド カンパーニュ 柚子マスタード

Pâté de Campagne with Yuzu Mustard

ぶりぶり海老のコンフィ アンチョビのソース

Shrimp Confit with Anchovy Sauce

ワカモレ奴のカリカリ醤油

Crispy Soy-Glazed Tofu with Guacamole

帆立のクリームコロッケ 柴漬けタルタル

Scallop Cream Croquette with Red Shiba-Zuke Tartar Sauce

大葉山葵のローストポーク

Roast Pork with Shiso and Wasabi

Oh Banzai Tapas Platter -5 dishes -

おばんざいタパス盛り合わせ

2,500

京都といえば「おばんざい」。
旬の食材やいろんなおかずを、
少しづつ、たくさん。
日本酒、ワイン、泡などの
多様なお酒と楽しめるよう
ミックスしました。

Kyoto's beloved "Obanzai"
—a delightful assortment of
small seasonal dishes.
Enjoy them with
your choice of sake, wine,
or sparkling drinks
in a perfectly balanced mix.

APPETIZER

○ SHARE / ENJOY / KYOTO DINER ○

蛤の酒粕クラムチャウダー

Clam chowder with sake lees

950

京都の酒粕と白味噌と国産の蛤（はまぐり）を使用
コクと奥行きを加えました



VEGAN

ひよこ豆とビーツのフムス【ピタパン付】

Chickpea and beet hummus [with pita bread]

1,100

ひよこ豆とビーツで仕上げた、ピンク色のヴィーガンフムス
なめらかな食感と、ふんわり広がるビーツの自然な甘み



ベリベリナチョ

Nachos with berry sauce

1,200

爽やかなベリーのサルサに、濃厚なチェダーチーズと
まろやかなサワークリームの2種のソースを合わせました



MATCHAワカモレキューブ

“WABISABI”

Matcha guacamole cubes “WABISABI”

1,600

香ばしさ、ピリッとした辛味、すっきりした酸味。
FUTURETRAIN流ワカモレ



ダイナー定番料理に京都らしいエッセンスをいれた、シェアできる前菜。

FUTURE TRAIN だからこそこの異文化ミックスアペタイザーです。

SAKURA



MATCHAフレンチフライ

with 小豆ホイップ

MATCHA French Fries with Whipped Red Beans

1,200

甘味と塩気のバランスがクセになる、
“京都仕立てのローデッドポテト”です

MATCHA

VEGAN

カシューナッツと 京豆腐フリットのオレンジソース

Cashew nuts and Kyoto tofu fries with orange sauce

1,200

外はカリッと中はふわりと揚げた京豆腐に、
ほんのり甘いオレンジソースをたっぷり絡めました



京ソーセージ



京都クラフトソーセージとチリビーンズ

Kyoto Craft Sausage and Chili Beans

1,400

京都産のクラフトソーセージを香ばしくグリルし、
和スパイスでアレンジしたチリビーンズとともに

茄子と万願寺とうがらしの

“醤” ガーリックシュリンプ

Garlic shrimp with eggplant and manganji peppers

1,800

香ばしくグリルした海老に、濃厚な“醤”ソースを絡めて、
香り立つガーリックパン粉をたっぷりと

将



MAIN

しっかりお腹を満たすグリルメニューも豊富にご用意！
セットメニューやポップオーバーを追加して満足感プラスでどうぞ。

HAMBURG STEAK

KYOTO ダイナー クラシックハンバーグ

Classical Hamburg Steak

1,600

粗びきをメインにしっかり肉感のある
ハンバーグに仕上げました。



CHICKEN

大山とりももの チキンステーキ

Chicken Steak

2,000

大山山麓のミネラル豊富な天然水で
育った銘柄鶏を200gのボリュームで
丁寧に焼き上げました！



MIXED GRILL PLATE

ミックスグリルプレート

Hamburg, Sausage and Chicken Steak

2,600

ハンバーグ / ソーセージ / チキン

京都由来のソーセージと大山どり、
特製ハンバーグで仕上げた
ワンランク上のミックスグリルです。



セットメニュー set menu



+ パン & スープ +550

add bread & soup

+ ライス & スープ +550

add rice & soup

お肉と
一緒に
おすすめ

米粉の
ポップオーバー

+1,100

RICE FLOUR POPOVERS <<<



COMBO

コンボプレート ハンバーグ&リブロース

COMBO Hamburg & Rib eye roll Steak

2,900

220gのハンバーグと
AUS産リブロース100gの最強コンビ！



PLATTER

ギャザリングプラッター

Gathering Platter

3,400

リブアイロールステーキ / チキン
グリルシュリンプ / ケールサラダ
バゲット

みんなでシェアしながら色々楽しめる
グリルプラッターです。
最後のメインにどうぞ。



MAIN

OMI WAGYU

近江牛のランプステーキ

Omi beef rump steak

200g... 6,000

400g... 11,000

日本の三大和牛のひとつ、
近江牛の柔らかくしっとりとした赤身を
お楽しみください。



1 POND
GRILLED BEEF STEAK

リブロースステーキ

Ribeye Roll Steak

Half pond... 3,800

One pond... 6,800

肉の旨味をしっかりと味わえる
AUS産のリブロースを
豪快にシェアしてお楽しみください！

RIB EYEROLL STEAK

セットメニュー set menu



+ パン & スープ +550

add bread & soup

+ ライス & スープ +550

add rice & soup

お肉と
一緒に
おすすめ

米粉の
ポップオーバー

+1,100

RICE FLOUR POPOVERS



PINKY OMELET RICE PLATE

ピンキーオムライスプレート

2,200

オムライス / エビフライ
ホタテクリームコロッケ / サラダ
デミグラスソース
しば漬けタルタルソース

BABY TRAIN

お子様プレート Kids Plate "Baby Train"

1,400

[12 才までのお子さま限定]

※内容は写真と変更になる

場合がございます。

詳細はスタッフまで

お尋ねください。

おまけ付き

追加

こどもビール

+580

追加

ミニパンケーキ

+300



FUTURE TRAIN COLORFUL CHEESE DOG



FUTURE TRAIN カラフルチーズドッグ

1,600

肉、玉ねぎ、チーズ…シンプルながら旨みが凝縮されたドッグ。
ピンク色の流線型は、まるで宇宙に行くフューチャートレインのよう！

PASTA

麵



海老と帆立の ピンクカルボナーラ 2,200

Pink carbonara with shrimp and scallops

魚介の旨みたっぷりカルボナーラ。
赤紫蘇“ゆかり”のホイップクリームを
混ぜて召し上がれ



VEGAN

京野菜と万願寺唐辛子の アリオオペロンチーノ 1,800

Aglio peperoncino with Kyoto vegetables

シンプル&上質な一皿
動物性食材不使用でも、奥行きのある旨みを
表現



京鴨と西京味噌の ボロネーゼ 1,600

Kyoto duck and Nishikyo miso bolognese

やわらかく旨み豊かな京鴨に、
まろやかな甘さの西京味噌を合わせました

ICONIC MENU

KAWAII FIVE-STORY PAGODA PARFAIT



KAWAII 五重塔パフェ

2,600 高さ 30cm 超！
京都のかわいいものをたくさん集めて、
パフェの上にちりばめました。
たっぷりの甘いクリームやケーキ、アイスの中に、
お麩や団子など、和の甘味も見え隠れ。
さまざまな味と食感を探すようにお楽しみください。



Our
Signature
おすすめ

ICONIC MENU

BIRDIE BUDDY'S PANCAKE



バーディ・バディの パンケーキ 2,200

たっぷりのモンブランクリームを
未来からやってきた「FUTURE TRAIN」の車掌
「バーディ・バディ」の顔にデコレーション。
銅板でじっくり焼き上げた、ふわふわでボリュームな
メルティースフレパンケーキです。

ご注文をいただいてからメレンゲを立てて
焼き上げるためご提供に 20 分程度お時間をいただい
ております。何卒ご了承くださいませ。
Please allow about 20 minutes, as we whip the meringue
from scratch and bake it after your order.
Thank you for your patience.

Our
Signature
おすすめ



MELTY SOUFFLÉ PANCAKE

銅板でじっくり焼き上げる、ふわわりスフレパンケーキ | ご注文をいただいてからメレンゲを立てて焼き上げるため
ご提供に 20 分程度お時間をいただいております。何卒ご了承くださいませ。



M.S.P - BS ブリュレ仕立て 1,600

Melty Soufflé Pancake Brulee Style

ふわふわのパンケーキをカスタード
クリームでブリュレ仕立てに。
半溶けのアイスで幸福感増し増し！



M.S.P - BC ベリークランブル 1,800

Melty Soufflé Pancake Berry & Crumble

たっぷりの生クリームにいちごとサクサクの
クランブルクッキーを合わせた
ショートケーキ風。紅茶党はこれ！



M.S.P - CN キャラメルナッツ 1,600

Melty Soufflé Pancake Caramel Nuts

キャラメリゼした香ばしいナッツとバナナ、
自家製のキャラメルソースで濃厚な味わい。
コーヒー党はこれ！



MATCHA 白玉 MOCHI あんみつ

MATCHA Shiratama Mochi Anmitsu

900

ブッセもついてちょっと嬉しい定番の抹茶クリームあんみつ♪
藤井茗縁のお茶と合わせてお楽しみください。



メルティー抹茶ロール

ミックスベリーソース 1,200

MATCHA Rollcake

ベリーソースを閉じ込めた抹茶風味ロールを
さらにブリュレ仕立てに。ケーキをカットすると…



COCO15 VEGAN ココフィフティーン 800

Coconuts Icecream & Strawberry

ココナッツ風味のアイスクリームを
ベリーソースでサッパリと。
ヴィーガン以外の方にもおすすめ。



クラシカルプリン グリッターソース 950

Pudding with glitter sauce

卵白のみで仕上げた濃厚なパンナ
コッタ風プリン。ミルクアイスと
カシスソースで2度楽しめる！



クリスタルアップルパイ

Crystal Apple Pie

1,200

クリスタルジュエリーをイメージした
リンゴのコンポートをパイ生地とカスタードで
ミルフィーユ仕立てに。

DESSERT



MOCKTAIL

ノンアルコールカクテル モクテル

>Non-alcoholic

Butterfly Drift	1,600	Virgin SAKURA Mojito	1,100
バタフライ ドリフト		ヴァージン サクラモヒート	
Non Alchol Gin・Cramberry・Tonic		SAKURA・Mint・Soda	
Shiso Breeze	1,100	Earl Gray Lemonade	980
紫蘇ブリーズ		アールグレイ レモネード	
UME・Cassis・Soda		Lemon・Orange・Earl Gray Tea	
Steam Locomotive	1,400	Safe Bloody Mary	980
スチーム ロコモティヴ		セーフ ブラッディメアリー	
Orange・Pine・Banana・Tea		Original Blend Tomato Juice・Lemon	



FUTURE SHAKE

フューチャーシェイク >Non-alcoholic

1,400



PURPLE SWEET POTATO*WHITE CHOCOLATE SHAKE

紫いも × ホワイトチョコ シェイク

SAKURA*BERRY SHAKE

桜 × ベリー シェイク

MATCHA*YATSUHASHI SHAKE

抹茶 × 八つ橋 シェイク

SOFT DRINK ソフトドリンク

Coka Cola	600	Kyo Lemon Squash	800
コカ・コーラ		京檸檬スカッシュ	
Coka Cola ZERO	600	Kyo Lemon Lemonade	800
コカ・コーラ ゼロ		京檸檬レモネード	
Ginger Ale	600	Orange Juice	700
ジンジャーエール		温州みかんジュース	
Tonic Water	600	Pink Grapefruits Juice	650
トニックウォーター		ピンクグレープフルーツジュース	
Wilkinson Ginger Ale [Dry]	600	Cranberry Juice	650
ウィルキンソン ジンジャーエール 辛口		クランベリージュース	

CAFE & TEA カフェ & 京都のお茶

Cafe Americano	600	Fujii Chaen Ho-ji cha	650
カフェ アメリカーノ		藤井茶園のほうじ茶 (hot / iced)	
Ice Coffee	600	Fujii Chaen Genmai cha	650
アイスコーヒー		藤井茶園の玄米茶 (hot / iced)	
Espresso	450		
エスプレッソ			
Cafe Latte	650		
カフェラテ (hot / iced)			
Flamed Orange Latte	700		
フレイムドオレンジ ラテ (hot / iced)			
Earl Grey Tea	580		
アールグレイ (hot / iced)			
Darjeeling Tea	580		
ダーズリン (hot)			
Rosehip & Hibiscus	600	Gion Tujiri's Matcha Latte	750
ローズヒップ & ハイビスカス (hot)		祇園辻利 抹茶ラテ (hot / iced)	
Camomille	600	Gion Tujiri's Matcha Latte Float	950
カモミール (hot)		祇園辻利 抹茶ラテフロート (iced)	
Earl Grey Royal Milk	650		
アールグレイ ロイヤルミルク (hot / iced)			
Earl Grey Royal Milk Float	850		
アールグレイ ロイヤルミルクフロート (iced)			

WATER 水

Aqua Panna	750ml	1,100	S.Pellegrino	750ml	1,200
アクアパナ			サンペレグリノ		

メニューの画像はイメージです。仕入れ等により内容が変更となる場合がございます。価格は税込価格です。

FUTURE
TRAIN

DRINK MENU

...
Original
...

SIGNATURE COCKTAILS



CAN
CHU-HIGH
NOVA

缶チューハイ NOVA
1,100

EASY to DRINK.

焼酎&ソーダにレモンと柚子の
W 柑橘のフレーバー。
特製のチューハイグラスで

The galaxy is calling...

Cosmic
Platform

吸い込まれるような銀河を

表現したショートスタイル。

きらきらと舞い揺れるパールに

ライチとジャスミンの香り。

コズミックプラットフォーム
1,400

From the train window of the New World

シンセカイの車窓から

2,400

ジンとフルーツフレーバーを

ベースに見た目にも美しい、

お二人でシェアスタイルでも

お楽しみいただけます。



A journey through time and space...

>Non-alcoholic ノンアルコール



スチームロコモティブ

1,400

+Vodka +300

Steam Locomotive

>Non-alcoholic ノンアルコール



バタフライドリフト

1,600

Butterfly Drift

By the Glass バイザグラス

AWA 	Sparkling	Sumeragi すめらぎ - 皇 - [京丹波 Japan/ 甲州・Chardonnay]	Glass	1,400
		Quartet Anderson Valley Brut カルテット アンダーソンヴァレー ブリュット [Roederer Estate/Chardonnay・P.Noir]	Glass	2,000
	Non Alcohol Champagne	Duc de Montagne (Non Alchol) デュック ド モンターニュ (ノンアルコール)	Glass Bottle	950 5,400

Wine 	WHITE	Pete's Pure Chardonnay ピーツピュア シャルドネ [Aus/chardonnay]	Glass	900
		Today's White 本日の白ワイン	Glass	1,200
	RED	Domodo Montepulciano d' Abruzzo ドモード モンテプルチアーノ ダブルッツォ [Italia/Montepulciano]	Glass	900
		Today's Red 本日の赤ワイン	Glass	1,200 ～

BEER ビール				
	Asahi Super DRY Draft アサヒ スーパードライ生	850		
	Asahi Black Beer Draft アサヒ 黒生	850		
	Asahi Dry ZERO (Alcohol free) アサヒ ドライゼロ (アルコールフリー)	700		

京都ビアラボ Kyoto Beer Lab.



京都市の高瀬川沿いにある「京都ビアラボ」は、自社製のお茶を使ったクラフトビール等個性的な醸造に取り組むブリューパブです。

Kyoto Beer Lab is a brewpub located along the Takase River in Kyoto, known for its unique craft beers brewed with house-grown tea and other original ingredients.

FUTURE TRAIN Original Label!



Wakkoi [Steel can]	1,300
 若恋 [缶] PINK	
4 種のベリーの甘酸っぱさとアロマが織りなす、甘い恋のような危ない一杯。	

Beet me to it [Steel can]	1,300
 ビートミートウイット [缶] PURPLE	
ビーツと 6 種のホップが鮮烈に駆ける、想像の先を味わう近未来 IPA。	

京 KYOTO Selection



FUTURE TRAIN

Original Label!

 **山本本家** Yamamoto Honke

Shinsei “Kaguyahime” - Junmai sake
 神聖「かぐや姫」[山本本家 / 純米酒] 500ml **3,800**

延宝 5 年(1677 年)創業、京都伏見にて伝統の清酒を造る老舗酒造。名水と謳われる伏見の清水で造る日本酒「かぐや姫」は、甘くやさしい香りと綺麗な飲み口で、海外での評価も高いブランドです。

Established in 1677 in Fushimi, Kyoto, this historic brewery crafts traditional sake using famous local spring water. Its Kaguya Hime sake is known for a sweet aroma, smooth taste, and strong international acclaim.

NEW KYOTO.JP araisyu NEW KYOTO.JP 洗朱 [松本酒造]	Glass Bottle	1,100 7,800
Shotoku Kyono Karakuchi - Tokubetsu Junmai sake 招徳 京乃辛口 [招徳酒造 / 特別純米酒]	Glass Bottle	800 5,400
Hakure vivid Ao - Junmai Ginjo sake 白嶺 vivid 青 [ハクレイ酒造 / 純米吟醸]	Glass Bottle	1,000 7,000
Zikkoku Iwai - Junmai Ginjo sake 十石 祝 [松山酒造 / 純米吟醸]	Glass Bottle	950 6,500
Kagura Nanayou - Junmai Daiinjo sake 神蔵 七曜 [松井酒造 / 純米大吟醸]	Glass Bottle	1,400 9,000



Plum Wine

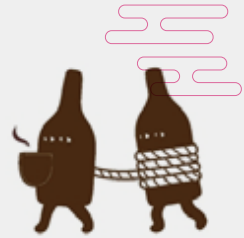
京の梅酒 ... ロック / ソーダ割り / 水割り / お湯割り

Hannari Kyo Umeshu
はんなり京梅酒 [伏見・北川本家] 600

Plum liqueur from Yamazaki Distillery
山崎蒸留所 貯蔵梅酒 [山崎蒸留所] 1200

Kagura “Mitsugo” Plum Wine
神蔵 「蜜號」うめ酒 [洛中・松井酒造] 850





Craft Gin

クラフトジン

 **Motoki 蒸研** Motoki Distillery

京都の市中、かつて平安京の聚楽第があった上京区長門町に設立した「GIN」専門の蒸溜所「Motoki蒸研」。フレーバー構築にこだわったクラフトジンの世界をぜひ体感してください。

Motoki Distillery is a gin-only craft distillery established in Nagatocho, Kamigyo Ward—once home to the historic Jurakudai palace in Kyoto. Discover the world of craft gin, where every flavor is carefully crafted.

On the Rocks style
 ロックスタイル **1,300**

with Tonic or Soda
 トニック or ソーダ **1,400**

FUTURE TRAIN Original Cocktail フューチャートレインオリジナルカクテル

Lightning thunder Mule 稲妻サンダーミュール Denki Bran・Chili Pepper・Ginger Ale	1,200
UME Mojito 梅小路 モヒート Plum Wine・Mint・Soda	1,100
KYOTO Sling 京都スリング Gin・Cherry・Matcha・Soda	1,400
Future Blend Bloody Mary フューチャーブレンド ブラッディ メアリー Vodka・Orijinal Tomato Juice	1,100
Orange Kir オレンジ キール Aperol・Orange・White Wine	1,000
YUZU Spumoni 柚子 スプモーニ Campari・Yuzu Citrus・Tonic	1,000

WHISKY ウィスキー

Yamazaki NV 山崎 NV	1,400	CHIVAS REGAL CHIVAS REGAL	900
Hakushu 白州	1,400	JAMESON JAMESON	850
Taketsuru 竹鶴	1,200	Maker's Mark Maker's Mark	900
Yoichi 余市	1,200	Wild Turkey 8 年 Wild Turkey 8 年	1,000
NIKKA FRONTIER ニッカ フロンティア	900	Glenmorangie 12 年 Glenmorangie 12 年	1,000
		Glen Grant 12 年 Glen Grant 12 年	1,200
		Old Parr 12 Years Old Parr 12 年	1,100
Hibiki 響	1,800	BOWMORE 12 Years BOWMORE 12 年	1,200
Yamazaki 12 years 山崎 12 年	2,600	The MACALLAN 12 Years The MACALLAN 12 年	1,800

Wine List

ワインリスト

		Bottle
AWA 	Sumeragi Sparkling すめらぎ - 皇 - [京丹波 Japan / 甲州・Chardonnay]	8,400
	Quartet Anderson Valley Brut カルテット アンダーソンヴァレー ブリュット [Roederer Estate / California]	14,000
	Lallier R,021 ラリエ R.021 [France / champagne]	19,000
	Louis Roderer Collection ルイ ロデレール コレクション [France/champagne]	22,000
White Wine 	Pete's Pure Chardonnay ピーツピュア シャルドネ [Aus / chardonnay]	4,000
	Silleni Cellar Selection Sauvignon Blanc シレーニ セラーセクション ソーヴィニヨンブラン [Nzl / Sauvignon blanc]	5,800
	Ironstone Obsession Symphony アイアンストーン オブセッション シンフォニー [California / Symphony]	6,800
	Villa Antinori Bianco ヴィラ アンティノリ ビアンコ [Italia / Trebbiano・Pinot Blanco]	7,000
	Orange Gold オレンジ ゴールド [France / Viognier・Chardonnay]	7,500
	Vivia Le Mortelle ヴィヴィア [Italia / Vermentino]	8,500
	Bread&Butter Chardonnay ブレッド & バター シャルドネ [California / Chardonnay]	11,000
Red Wine 	Domodo Montepulciano d' Abruzzo ドモード モンテプルチアーノ ダブルッツォ [Italia / Montepulciano]	4,000
	Silleni Cellar Selection Pinot Noir シレーニ セラーセクション ピノ ノワール [Nzl / P.Noir]	5,800
	Clare Valley Stonehorse Shiraz クレア ヴァレー ストーンホース シラーズ [Aus / Shiraz]	6,800
	Newton Skyside Red Blend ニュートン スカイサイド レッドブレンド [California / Merlot・P.Sirah]	7,800
	Errazuriz MaxReserva Cabernet Sauvignon エラスリス マックスレゼルヴァ カベルネソーヴィニヨン [Chili / C.Sauvignon]	9,000
	Clos de los Siete クロス デ ロス シエテ [Arg / Malbec・Merlot]	10,000
	Francis Ford Coppola Diamond Collection Claret フランシス フォード コッポラ ダイヤモンドコレクション クラレット [California / C.Sauvignon・P.Verdot]	11,000
Champagne Speciality	Ruinart Blanc de Blancs ルイナール ブラン ド ブラン	28,000
	Dom Perignon Vintage ドン ペリニヨン ヴィンテージ	68,000
	Louis Roederer Cristal Brut ルイ ロデレール クリスタル ブリュット	118,000