



# ***LUNCH***

## ***MENU***

***KYOTO DINER & CAFE***

***FUTURE IS NOW***



# Lunch Set

パンケーキ or ポップオーバー付き

選べるメインのランチセット



+



Mini Pan Cake



Mini Pop Over

選べるメイン + 季節のおばんざいタパス + パンケーキ or 米粉のポップオーバー  
Main + Obanzai and Seasonal appetizer + Pancake or 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 100g

Australian Ribeye Roll Steak 100g

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!

3,000

# 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。ぐっと掴むとポーチドエッグから黄身がとろり。天下を取った気分がぐ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]

ボロネーゼパスタ / エビフライ / ハンバーグ  
ホタテコロッケ / マッシュポテト / フライドポテト  
ブロッコリー / グリルチキン



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  
or ポップオーバー  
+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

Stick Vegetable with Bagnacauda Fondue

2,400

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

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

MATCHA フレンチフライ with 小豆ホイップ

MATCHA French Fries with Whipped Red Beans

1,100

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

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



**Wine**  
ワイン



<b>Sumeragi (Sparkling)</b> すめらぎ - 皇 - [ 京丹波 Japan/ 甲州・Chardonnay ]	Glass	<b>1,400</b>
<b>Quartet Anderson Valley Brut (Sparkling)</b> 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	<b>2,000</b>
<b>Duc de Montagne (Non Alcohol)</b> デュック ド モンターニュ (ノンアルコール)	Glass	<b>950</b>
<b>Pete's Pure Chardonnay</b> ピーツピュア シャルドネ [ Aus/chardonnay ]	Glass	<b>900</b>
<b>Domodo Montepulciano d' Abruzzo</b> ドモード モンテプルチアーノ ダブルッツォ [ Italia/Montepulciano ]	Glass	<b>900</b>
<b>Today's Wine [ Red / White ]</b> 本日のワイン [ 赤 / 白 ]	Glass	<b>1,200~</b>

## Beer ビール

<b>Asahi Super DRY Draft</b> アサヒ スーパードライ生	<b>850</b>
<b>Asahi Black Beer Draft</b> アサヒ 黒生	<b>850</b>
<b>Asahi Dry ZERO (Alcohol free)</b> アサヒ ドライゼロ (アルコールフリー)	<b>700</b>
<b>On the Rocks style</b> ロックスタイル	<b>1,200</b>
<b>with Tonic or Soda</b> トニック or ソーダ	<b>1,200</b>

## Non-Alcoholic ノンアルコール

### **FUTURE SHAKE** シェイク

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

### **SOFT DRINK** ソフトドリンク

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

### **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。

<b>Wakkoi [ Steel can ]</b> 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。	<b>1,300</b>
--	--------------

<b>Beet me to it [ Steel can ]</b> 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。	<b>1,300</b>
---	--------------

### **CAFE & TEA** カフェと京都のお茶

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

# KAWAII FIVE-STORY PAGODA PARFAIT

## KAWAI 五重塔パフェ 2,600

**Our  
Signature  
おすすめ**

高さ 30cm 超！  
京都のかawaii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。



# 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。

# 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



### 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。  
コーヒードリンクはこれ！

## 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♪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

Melty MATCHA Roll Cake

**1,200**

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…



### COCO15 **VEGAN** ココフィフティーン

Coconuts Icecream & Strawberry

**800**

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

Pudding with glitter sauce

**950**

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！



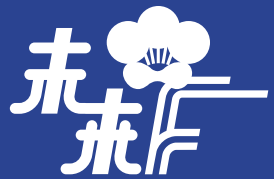
### クリスタル アップルパイ

Crystal Applepie

**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。

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





# Kyoto × Diner **FUTURE TRAIN** DINNER MENU

2025  
**OPEN**  
Umekoji  
high line

**A Train  
Bound for *THE FUTURE*  
is Ready to Welcome You!**

— *FUTURE TRAIN* Arrives in Kyoto, Umekoji.

廃線が未来への扉に — *FUTURE TRAIN*、京都 梅小路に到着



6088835025321



*Take Me To The FUTURE!*

# FUTURE TRAIN

**KYOTO DINER & CAFE**

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.



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 -

スープ・フライドポテト付き 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。ぐっと掴むとポーチドエッグから黄身がとろり。天下を取った気分がぐび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  
和牛すきやき Sauteed Wagyu beef  
パティ Patty  
CHEDDAR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

# FUTURE EKIBEN BOX

## 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。ミニ丼、バーガー、パンケーキ…何が出てくるかは開けて確かめてみるまでのお楽しみ! 未来列車の旅路に想いを馳せて。

1

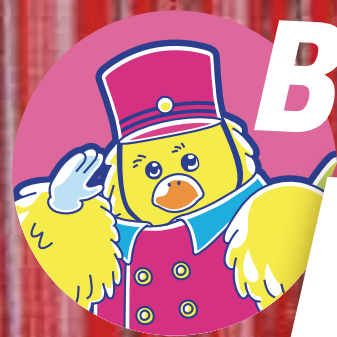
2

3

Soup

Tea





# 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「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。

## 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



# KAWAII FIVE-STORY PAGODA PARFAIT





# 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

Our Recommended  
おすすめ!

RICE FLOUR POPOVERS 米粉の POPOVER 1,100

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  
ハニーマスカルボネ

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

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 & French fries

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



# Oh Banzai Tapas

京都といえば「おばんざい」。  
旬の食材やいろんなおかずを、  
少しずつ、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.



本日のおばんざい 1 品と、選べる 5 品

**6 つのおばんざい盛り合わせ**

*Obanzai Sampler - Today's Obanzai (1 item) and Choose 5 dishes*

**2,500**

おばんざい単品 ... **550**

*Single item*

こちらから 5 品お選びください

**オリーブスパイシーフリット**

*Olive Spicy Fritters*

**大葉山葵のローストポーク**

*Roast Pork with Shiso and Wasabi*

**焼き鯖薬味のなめろう**

*Grilled Mackerel Tartare with Aromatic Herbs*

**紫漬けクリームチーズピンチョス**

*Purple Pickles & Cream Cheese Pintxos*

**京野菜マック&チーズ**

*Kyoto Vegetable Mac & Cheese*

**ほたてクリームコロッケ・赤芝漬けタルタル**

*Scallop Cream Croquette with Red Shiba-Zuke Tartar Sauce*

**焼きとうもろこしとグリーンアスパラの白和え**

*Shiraa (Tofu Salad) with Grilled Corn and Green Asparagus*

**京鴨とブラックペッパーリエット**

*Kyoto Duck and Black Pepper Rillettes*

**本日のおばんざい** 内容はスタッフにお尋ねください

*Today's obanzai*



# APPETIZER

○ SHARE / ENJOY / KYOTO DINER ○



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

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

1,000

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



京豆腐



## 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

2,000

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

## 蛤の酒粕クラムチャウダー

Clam chowder with sake lees

1,100

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



酒粕

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 だからこそその異文化ミックスアペタイザーです。



WABISABI

## MATCHAワカモレキューブ “WABISABI”

Matcha guacamole cubes “WABISABI”

1,800

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

## ベリベリナチョ

Nachos with berry sauce

1,600

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



ナチョ

## 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

## MATCHAフレンチフライ with 小豆ホイップ

MATCHA French Fries with Whipped Red Beans

1,100

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



SAKURA

matcha



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！



# MIX GRILL

## ミックスグリルプレート

Hamburg, Sausage and Chicken

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

リブローズステーキ

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産のリブローズを  
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 ]  
ボロネーゼパスタ  
エビフライ / ハンバーガー  
ホタテコロッケ  
マッシュポテト  
フライドポテト  
ブロッコリー  
グリルチキン

おまけ付き



追加  
こどもビール  
+580

追加  
ミニパンケーキ  
or ポップオーバー  
+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  
アリオペペロンチーノ 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

# 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「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。

# 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



## 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





...Recommended



# 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

# MOCKTAIL

>Non-alcoholic

ノンアルコールカクテル モクテル

Butterfly Drift  
バタフライ ドリフト

1,600

Virgin SAKURA Mojito  
ヴァージン サクラモヒート

1,100

Shiso Breeze  
紫蘇ブリーズ

1,100

Earl Gray Lemonade  
アール 그레이 レモネード

980

Steam Locomotive  
スチーム ロコモティヴ

1,400

Safe Bloody Mary  
セーフ ブラッディメアリー

980

## SOFT DRINK ソフトドリンク

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

## CAFE & TEA カフェ & 京都のお茶

Cafe Americano カフェ アメリカーノ	600	Fujii Chaen Ho-ji cha 藤井茶園のほうじ茶 ( hot / iced )	650
Ice Coffee アイスコーヒー	600	Fujii Chaen Genmai cha 藤井茶園の玄米茶 ( hot / iced )	650
Espresso エスプレッソ	450		
Cafe Latte カフェラテ ( hot / iced )	650	京都 宇治 藤井茶園のお茶 from Kyoto Uji Fujii Chaen	
Flamed Orange Latte フレイムドオレンジ ラテ ( hot / iced )	700	室町時代から続く老舗「藤井茶園」で 伝統的な栽培方法と手摘みで収穫された 茶葉を使っています。	
Earl Grey Tea アール 그레이 ( hot / iced )	580	We use tea leaves harvested by hand and grown using traditional methods at Fuji Chaen, a long-established tea garden dating back to the Muromachi period.	
Darjeeling Tea ダージリン ( hot )	580		
Rosehip & Hibiscus ローズヒップ & ハイビスカス ( hot )	600	Gion Tujiri's Matcha Latte 祇園辻利 抹茶ラテ ( hot / iced )	750
Camomille カモミール ( hot )	600	Gion Tujiri's Matcha Latte Float 祇園辻利 抹茶ラテフロート ( iced )	950
Earl Grey Royal Milk アール 그레이 로イヤルミルク ( hot / iced )	650		
Earl Grey Royal Milk Float アール 그레이 로イヤルミルクフロート ( iced )	850		

## WATER 水

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

FUTURE  
TRAIN

# DRINK MENU

...  
Original  
...

## SIGNATURE COCKTAILS



# CAN CHU-HIGH NOVA

— 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

缶チューハイ NOVA  
1,100

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  
1,200

## 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...

○○○○○○



オレンジなどフルーツとお茶を  
ベースに、バブルから漂うのは  
さわやかなシトラスフレーバー。

スチームロコモティブ

1,400

## Steam Locomotive

Non-Alcohol Mocktail



ノンアルコールジンとベリー。  
ユートピアに舞う蝶のよう。

バタフライドリフト

1,600


## Butterfly Drift

Non-Alcohol Mocktail



## By the Glass バイザグラス

	Sparkling	<b>Sumeragi</b> すめらぎ - 皇 - [ 京丹波 Japan/ 甲州・Chardonnay ]	Glass	<b>1,400</b>
		<b>Quartet Anderson Valley Brut</b> 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	<b>2,000</b>
	Non Alcohol Champagne	<b>Duc de Montagne (Non Alchol)</b> デュック ド モンターニュ (ノンアルコール)	Glass Bottle	<b>950 5,400</b>

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

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

## 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.

	<b>Wakkoi</b> [ Steel can ]  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。	<b>1,300</b>
	<b>Beet me to it</b> [ Steel can ]  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。	<b>1,300</b>

## KYOTO Selection

### Kyoto Sake 京の地酒



### 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** Glass **1,100**  
NEW KYOTO.JP 洗朱 [ 松本酒造 ] Bottle **7,800**

**Shotoku Kyono Karakuchi - Tokubetsu Junmai sake** Glass **800**  
招徳 京乃辛口 [ 招徳酒造 / 特別純米酒 ] Bottle **5,400**

**Hakure vivid Ao - Junmai Ginjo sake** Glass **1,000**  
白嶺 vivid 青 [ ハクレイ酒造 / 純米吟醸 ] Bottle **7,000**

**Zikkoku Iwai - Junmai Ginjo sake** Glass **950**  
十石 祝 [ 松山酒造 / 純米吟醸 ] Bottle **6,500**

**Kagura Nanayou - Junmai Daiinjo sake** Glass **1,400**  
神蔵 七曜 [ 松井酒造 / 純米大吟醸 ] Bottle **9,000**

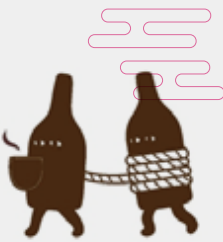


### Plum Wine 京の梅酒 ... ロック / ソーダ割り / 水割り / お湯割り

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

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

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





### 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** **1,200**  
 ロックスタイル

**with Tonic or Soda** **1,200**  
 トニック or ソーダ

## 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** **1,200**

稲妻サンダーミュール  
Denki Bran・Chili Pepper・Ginger Ale

**UME Mojito** **1,100**

梅小路 モヒート  
Plum Wine・Mint・Soda

**KYOTO Sling** **1,400**

京都スリング  
Gin・Cherry・Matcha・Soda

**Future Blend Bloody Mary** **1,100**

フューチャーブレンド ブラッディ メアリー  
Vodka・Orijinal Tomato Juice

**Orange Kir** **1,000**

オレンジ キール  
Aperol・Orange・White Wine

**YUZU Spumoni** **1,000**

柚子 スプモーニ  
Campari・Yuzu Citrus・Tonic

## WHISKY ウィスキー

**Yamazaki NV** **1,400** **CHIVAS REGAL** **900**  
山崎 NV CHIVAS REGAL

**Hakushu** **1,400** **JAMESON** **850**  
白州 JAMESON

**Maker's Mark** **900**  
Maker's Mark

**Taketsuru** **1,200** **Wild Turkey 8 年** **1000**  
竹鶴 Wild Turkey 8 年

**Yoichi** **1,200** **Glenmorangie 12 年** **1000**  
余市 Glenmorangie 12 年

**NIKKA FRONTIER** **900** **Glen Grant 12 年** **1200**  
ニッカ フロンティア Glen Grant 12 年

**Old Parr 12 Years** **1,100**  
Old Parr 12 年




**Hibiki** **1,800** **BOWMORE 12 Years** **1,200**  
響 BOWMORE 12 年

**Yamazaki 12 years** **2,600** **The MACALLAN 12 Years** **1,800**  
山崎 12 年 The MACALLAN 12 年



# Wine List

ワインリスト

		Bottle
<b>AWA</b> 	<b>Sumeragi Sparkling</b> すめらぎ - 皇 - [ 京丹波 Japan / 甲州・Chardonnay ]	8,400
	<b>Quartet Anderson Valley Brut</b> 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
	<b>Lallier R,021</b> ラリエ R.021 [ France / champagne ]	19,000
	<b>Louis Roderer Collection</b> ルイ ロデレール コレクション [ France/champagne ]	22,000
<b>White Wine</b> 	<b>Pete's Pure Chardonnay</b> ピーツピュア シャルドネ [ Aus / chardonnay ]	4,000
	<b>Silleni Cellar Selection Sauvignon Blanc</b> 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
	<b>Ironstone Obsession Symphony</b> 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
	<b>Villa Antinori Bianco</b> ヴィラ アンティノリ ビアンコ [ Italia / Trebbiano・Pinot Blanco ]	7,000
	<b>Orange Gold</b> オレンジ ゴールド [ France / Viognier・Chardonnay ]	7,500
	<b>Vivia Le Mortelle</b> ヴィヴィア [ Italia / Vermentino ]	8,500
	<b>Bread&amp;Butter Chardonnay</b> ブレッド & バター シャルドネ [ California / Chardonnay ]	11,000
<b>Red Wine</b> 	<b>Domodo Montepulciano d' Abruzzo</b> ドモード モンテプルチアーノ ダブルッツォ [ Italia / Montepulciano ]	4,000
	<b>Silleni Cellar Selection Pinot Noir</b> シレーニ セラーセクション ピノ ノワール [ Nzl / P.Noir ]	5,800
	<b>Clare Valley Stonehorse Shiraz</b> クレア ヴァレー ストーンホース シラーズ [ Aus / Shiraz ]	6,800
	<b>Newton Skyside Red Blend</b> ニュートン スカイサイド レッドブレンド [ California / Merlot・P.Sirah ]	7,800
	<b>Errazuriz MaxReserva Cabernet Sauvignon</b> 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
	<b>Clos de los Siete</b> クロス デ ロス シエテ [ Arg / Malbec・Merlot ]	10,000
	<b>Francis Ford Coppola Diamond Collection Claret</b> 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
<b>Champagne Speciality</b>	<b>Ruinart Blanc de Blancs</b> ルイナール ブラン ド ブラン	28,000
	<b>Dom Perignon Vintage</b> ドン ペリニヨン ヴィンテージ	68,000
	<b>Louis Roederer Cristal Brut</b> ルイ ロデレール クリスタル ブリュット	118,000