



FARMERS CLUB

1930年に建てられた旧京都大学附属農場。
かつては馬小屋も併設された、この建物をリノベーションし
新たに誕生したファーマーズクラブ。
ここが農場建物であった事、そして料理の考え方でもある
FARM TO TABLE(農場から食卓へ)という二つの農場というキーワードが
店名の由来でもあります。

どこか懐かしい洋食メニューとステーキを
公園に佇む一軒家のレストラン「ファーマーズクラブ」でお楽しみください。

*Built as former Kyoto Imperial University farm in 1930.
Formerly used as horse stable, now fully renovated and newly born as "FARMERS CLUB" .*

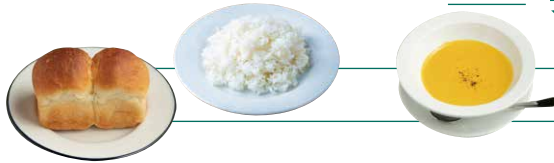
*The fact that this building once belongs to a farm, and our philosophy
of "Farm to Table" serve as origin of our restaurant' s name.*

*We hope that you can enjoy nostalgic western food and bistro-style cuisine
from our "FARMERS CLUB" restaurant.*



LUNCH

ランチ



全てのランチ 湯だねパンまたはライス、スープ付き

*付け合わせは季節により異なります。



*写真はイメージです

ファーマーズ週替わりランチ 1400

Weekly lunch

<週替わりランチ+スープ+パンorライス>

週替わりでメニューをご用意、今週のランチはスタッフまで



ハンバーグ デミグラスソース 1600

Hamburger Steak With Demiglace Sauce

<ハンバーグ+スープ+パンorライス>

ジューシーな合挽き肉の特製ハンバーグ



フィッシュフリットランチ 1700

Fish Fritter Lunch

<フリットプレート+スープ+パンorライス>

長崎県産の鰯・天然海老・淡路産鱧をフリットで!



Recommended

国産牛フィレステーキ 160g / 2950

Beef Fillet Steak From Japan

<国産牛のステーキプレート+スープ+パンorライス>

STEAK Lunch

ファーマーズクラブはシェフこだわりの牛肉を仕入れ一番美味しい状態でお食事いただけるよう、ステーキでご提供させていただいております。どうぞ牛肉の味わいをお楽しみください。



国産牛フィレステーキ

160g / 2950

Beef Fillet Steak From Japan

<国産牛のステーキプレート+スープ+パンorライス>

"肉の女王"とも称されるほどのキメの細かい赤身で、脂身が少なく、柔らかいのが特徴。



US牛肩ロースステーキ

250g / 2100

Us Beef Shoulder Loin Steak

<U S牛肩ロースステーキプレート+スープ+パンorライス>

程よい噛みごたえと牛肉らしい濃厚な風味、赤身と脂肪のバランスのとれた肉質が特徴



和牛ステーキ

160g / 3300

Japanese Beef Steak

<和牛ステーキプレート+スープ+パンorライス>

本日の部位はスタッフまで。



淡路牛サーロイン

300g / 4500

AWAJI BEEF Sirloin Steak

<淡路牛サーロインステーキプレート+スープ+パンorライス>

赤身と霜降りのバランスがよく、脂の旨味と肉の風味がしっかりしているのが特徴。



牛すじのカレー

1400

Beef Tendon Curry Lunch

<牛すじのカレー+スープ+サラダ>

Awaji Beef Hamburger



淡路牛 ビーフハンバーガー

1500

Awaji Beef Hamburger

<ハンバーガー+ポテト>

淡路牛を使用したプレミアムハンバーガー

淡路牛 ビーフチーズハンバーガー

1600

Awaji Beef Cheese Hamburger

<ハンバーガー+ポテト>

コクのあるチェダーチーズを加えた贅沢なハンバーガー



FOR KIDS

淡路牛 ビーフキッズハンバーガー

750

Awaji Beef Kids Hamburger

<キッズハンバーガー+ポテト+ミニジュース>

お子様サイズで食べやすいハンバーガー!

ガブリとお口いっぱいどうぞ♡

LUNCH DRINK

ランチセットをご注文いただくと、ドリンクを**お得**に追加いただけます。

ランチドリンクはセットご注文の方対象です

CAFÉ & TEA

コーヒー [HOT / ICED] +200
COFFEE

オーガニックティー [HOT / ICED] +200
Organic Tea

カフェラテ [HOT / ICED] +300
CAFE LATTE

烏龍茶 [HOT / ICED] +200
Oolong Tea

ココア [HOT / ICED] +300
COCOA

BEVERAGE

Recommended

ワイナリーの赤ぶどうジュース +450
Red Grape Juice From The Winery

オレンジジュース +200
Red Grape Juice From The Winery

ワイナリーの白ぶどうジュース +450
White Grape Juice From The Winery

アップルジュース +200
White Grape Juice From The Winery

グレープフルーツジュース +200
White Peach Juice

ALCOHOL

ランチ ハウスワイン(赤/白) +440
Lunch House Wine

ランチ スパークリングワイン +440
Lunch Sparkling Wine

キリン ハートランドビール +680
White Peach Juice

他多数、ドリンクメニューをご覧ください



LUNCH A LA CARTE

追加アラカルト & ワインと一緒にちょい飲みもどうぞ
ドリンクはドリンクメニューよりお選びください

SALAD

サラダ



セルバチコ 850
パルミジャーノのサラダ

Selvachico and Parmigiano Salad

セルバチコのほろ苦い苦味と、
パルミジャーノの濃厚なコクとの相性抜群、
アクセントにくるみを添えて。



焼きロメインレタスの 1200
シーザーサラダ

Roasted Romaine Lettuce Caesar Salad

グリルしたロメインレタスにベーコンと
バターたっぷりのクルトン、
半熟卵を添えてグラナバダーノをふんだんに!



SHARE WITH 2-3 PEOPLE

高槻野菜の 1500
ファーマーズサラダ

Takatsuki Vegetable Farmer's Salad

高槻あぐりから直送の新鮮なお野菜を
色鮮やかに、食べ応えある一皿。

APPETIZER

前菜



生ハムと 880
季節のフルーツ

Prosciutto And Seasonal Fruit



水牛モッツアレラの 950
カプレーゼ

Buffalo Mozzarella Caprese



本日のカルパッチョ 1100
Carpaccio



和牛ローストビーフ 1100
Wagyu Roast Beef

Wagyu Roast Beef



ソーセージ 700
Sausage

Sausage



フライドポテト 550
<ソルト/ガーリックベッパー/トリュフ風味>

French Fries



淡路産ハモのフリット 850
Awaji Pike Conger Frit

Awaji Pike Conger Frit



黒トリュフのサラミ 450
Black Truffle Salami

Black Truffle Salami

BREAD & RICE

■ 湯だねパン3山 250
YUDANE Bread

■ ライス 250
Rice

■ スープ 300
Soup

*価格は税込表示となります