

Maker's Mark

ケンタッキー州の小さな小さな蒸留所で
丁寧に人の手によって1本1本こだわって作られた
プレミアムウイスキー。優しい甘みが特徴です。
CAMERONではこのウイスキーを
バリエーション豊かなハイボールにして提供しています。
「華やかな香り」と「まろやかな味わい」を
それぞれのハイボールで是非お楽しみください。

MAKER'S MARK HIGH BALL

オレンジピールを添えた華やかな香りのハイボール
メーカーズマーククラブハイボール ¥550

クラブハイボールのバリエーション！
クラブハイボール コーヒービーンズ ¥550
クラブハイボール ローズマリー ¥550

クラブハイボールにさらにもうひと手間かけました
漬込みハイボール レモン&ジンジャー ¥600
漬込みハイボール ライム&シナモン ¥600

その他ハイボール(全40種)や
ノンアルコールカクテル(全55種)もご用意しております。
別冊をご用意しておりますので
そちらも併せてご覧くださいませ。



FREE DRINKS

枠内のドリンクリストからお選び頂けます。どうぞお楽しみ下さい。

<LUNCH>フリードリンク 1,500 円 (税込) 1.5時間▶1部 12:40 LO / 2部 14:55 LO <DINNER>フリードリンク 2,000 円 (税込) 2時間▶105分 LO

CAMERON DRINK LIST

WINE ¥700

グラスワイン(赤・白)
Wine by a Glass(Red, White)
サングリア(赤・白)
Sangria(Red, White)

HIGHBALL ¥500

ハイボール
Highball
コーク ハイボール
Highball and Coke
ジンジャー ハイボール
Highball and Ginger Ale
レモンスカッシュ ハイボール
Highball and Lemon Squash Soda

SAKE ¥700

熱燗・冷酒
Hot Sake, Cold Sake

SHOCHU ¥700

芋焼酎
Sweet Potato Shochu
麦焼酎
Barley Shochu

UMESHU ¥700

梅酒(ロック)
Umeshu(On the Rock)
梅酒(ソーダ割)
Umeshu(with Soda)

BEER ¥700

京都産ザ・プレミアム・モルツ
Kyoto Premium Malt's

COCTAIL ¥700

ジントニック
Gin and Tonic
ジンバック
Gin Buck
ジンコーク
Gin and Coke
ジングレープフルーツ
Gin and Grapefruit
オレンジブロッサム
Orange Blossom
ファジーネーブル
Fuzzy Navel
ピーチウロン
Peach and Oolong Tea
ピーチソーダ
Peach and Soda

NON-ALCOHOLIC ¥600

ノンアルコールビール
Non-Alcoholic Beer
ノンアルコールカクテル
(カシス・ピーチ)
Non-Alcoholic Cocktail
(Cassis, Peach)

SOFTDRINK ¥500

烏龍茶
Oolong Tea
オレンジジュース
Orange Juice
グレープフルーツジュース
Grapefruit Juice
コーラ
Coke
ジンジャーエール
Ginger Ale
レモンスカッシュ
Lemon Squash Soda

※単品としてご注文の場合は、項目横各料金でございます。

CAMERONでは、厳選したワインも提供しております。別冊ワインリストを是非ご覧ください。

SHOP INFORMATION

京都御幸町 Restaurant CAMERON

〒600-8044 京都市下京区御幸町通仏光寺下橋町442

TEL 075-351-2005 FAX 075-351-2055

e-mail cameron@hirostaff.com

LUNCH 【1st】11:30-13:00 (開場11:15)
【2nd】13:30-15:15 (開場13:15)

DINNER 18:00-22:00 (最終入店 20:00)

※「はなれ」をご利用の場合は、前日迄にご予約下さい。

不定休

<http://www.cameron-kyoto.com/>



メインダイニング：2名～50名様 / 2階個室(全4部屋)：2名～18名様 / はなれ：2名～10名様

CAMERON 3

NOTABLE AWARDS OF KYOTO BEEF IN JAPAN.



PROVIDE TRADITIONAL VEGETABLES OF KYOTO WHICH CERTIFIED BY KYO-MARK.

京マークによって認定された伝統の京野菜を和牛と共に

京都の風土の中で育てられ、長年にわたって品種保存の努力が払われてきた京の伝統野菜は、独特な形や色に注目されがちですが、品種改良をせず、原種に近い為と栽培に手間をかけるだけに、ビタミン、ミネラル、食物繊維など栄養価が高く旨味が濃いのも特徴です。

豊富な地下水と鴨川によって供給される「良質な水」、腐植質が豊富に含まれた「豊かな土」、「穏やかな風」、盆地特有の「気候」。このような京の風土も、野菜育成の為に最高の環境を与えてきました。

その中でも、「京のブランド産品」マーク(京マーク)が付けられたものは、京都の農林水産物の中でも、特に品質を厳選されたものだけに貼られており、CAMERONでもこの京マークを1つの指標とし、安全で質の良い野菜のみをお客様に提供し続けています。

THERE ARE BIG DIFFERENCES KYOTO-GYU, KYOTO-NIKU AND KYONONIKU.

京都牛・京都肉・京の肉の違いってご存知ですか？
CAMERONでは、その違いを
ランチタイム、ディナータイムに分けて
お楽しみ頂けるようにしました。

【京都牛】とは、京都府産黒毛和種を指します。その中でも、より価値があるのが【京都肉】。

【京都肉】とは、日本食肉格付協会の枝肉格付において最高ランクであるA5、B-5及びA-4、B-4規格以上の黒毛和種。そして、京都府内で最も長く飼養され、京都市にある中央卸売市場第二市場において食肉加工された黒毛和牛のみが【京都肉】の名をつけることが許されています。

又、【京の肉】は、京都府内で飼育、長岡市場にて食肉加工され、全農京都府本部が取り扱う黒毛和種です。

CAMERONでは、ランチタイムにて【京都牛】、ディナータイムにて【京都肉】をお楽しみ頂けるようにしました。牛肉のもつ旨味、食感などそれぞれの時間帯で是非お楽しみ下さい。

KYOTO BEEF DOMINATES JAPANESE BEEF COMPETITIONS.

京都肉、名だたる銘柄牛をおさえ上位独占！

和牛コンテスト 去勢牛の部

最優秀賞(農林水産大臣賞) 受賞 他

京都では、古くから恵まれた自然を生かし、資質の優れた肉質の良い名牛が生産されてきました。その証拠に、H26年11月に行われた和牛の肉質を競う共進会では去勢牛の部で最優秀賞(農林水産大臣賞)を受賞した他、数々の京都の牛が上位を独占し、京都府が推進している「京のこだわり畜産物生産農場」に登録されている生産者の出品牛も5頭が入賞する形となりました。

京都肉の歴史は古く、延慶3年(1310年)に描かれた我が国最古の和牛書「国牛十図」に「丹波牛」として取り上げられたほど伝統があります。

古くから農耕に適した「越後牛」として有名だった和牛は、やがて肉用牛へと改良され、資質の優れた良い名牛として生産されてきました。しかし府内の需要が多く、「京都肉」はまだまだ少ない現状にあります。

CAMERON では、地産地消としてだけでなく、この貴重で味わい深い京都肉を今後もお客様に提供していきたいと思っています。

■ 厳選ステーキ食べ放題ランチコース 3,500円 (税込)

【コース内容】

彩り豊かな季節の前菜・ブルスケッタ
ステーキ食べ放題 (常時6部位)
焼き野菜付け合わせ・京都牛ミニカレーorごはん
デザート・コーヒー

2部はちょっとお得!

【1st】 11:30-13:00 (開場11:15/L012:40) → **70分 食べ放題**
【2nd】 13:30-15:15 (開場13:15/L014:55) → **85分 食べ放題**

ステーキ 内容例	厳選黒毛和牛 ・本日の京都肉ステーキ ・本日の京都牛ステーキ	肉の達人 花房氏イチオシ牛 ・フィレステーキ ・リブローズステーキ ・ハラミステーキ ・カミノミステーキ ・タンステーキ ・ヒウチステーキ ・ささの葉ステーキ etc...
	特選国産牛 ・赤身ステーキ ・バラ肉ステーキ etc... ※内容はタイミングにより変更があります。	

■ 定番ステーキ200g食べ比べランチ 2,900円 (税込)

【コース内容】

彩り豊かな季節の前菜・ブルスケッタ
ステーキ3種類 (フィレ100g & 本日のおすすめ50g×2種類)
焼き野菜付け合わせ・京都牛ミニカレーorごはん
デザート・コーヒー

※ご利用は2名様より承ります。又、食べ放題は1組全員同コースでのご注文とさせていただきます。
※小学生以上のお子様は、大人の方と同内容(同料金)のご案内でございます。
※未就学のお子様のご来店はご遠慮頂いております。

■ 厳選ステーキ食べ放題ディナーコース 5,400円 (税込)

18:00-22:00
(ステーキの提供開始時間より90分でラストオーダー/最終入店20:00)

→ **90分 食べ放題**

【コース内容】

彩り豊かな季節の前菜・本日のスープ・ブルスケッタ
ステーキ食べ放題 (常時10部位)
焼き野菜付け合わせ・京都牛ミニカレーorごはん
デザート・コーヒー

ステーキ 内容例	厳選黒毛和牛 ・本日の京都肉ステーキ ・本日の京都牛ステーキ	肉の達人 花房氏イチオシ牛 ・フィレステーキ ・リブローズステーキ ・ハラミステーキ ・カミノミステーキ ・タンステーキ ・ヒウチステーキ ・ささの葉ステーキ
	国産特選牛 ・ミスジステーキ ・イチボステーキ ・ラムステーキ ・ロースステーキ ・カミノコステーキ ・赤身ステーキ ・バラ肉ステーキ etc... ※内容はタイミングにより変更があります。	

🐮 食べ放題システム

- 1枚目はフィレステーキ100gをお焼きします。
- 2枚目からはシェフのおすすめステーキを、ステーキ内容例から焼き上がり次第お持ち致します。
- 3)お腹がいっぱいになったら、スタッフに「次でストップ」とお知らせください。ストップの後、最後のステーキを提供します。

お肉以外のおかわりは別途注文可能です ▶ **京都牛ミニカレー ¥200(税込)** **ライス ¥100(税込)** **ブルスケッタ ¥100(税込)**

※ストップ後のステーキの追加はできませんので、ご了承下さい。
※食べ放題コースの食べ残しはご遠慮下さい。(お肉を残された場合は、別途¥500(税込)頂戴します。)
※フードファイターの方はご遠慮下さい。
※たくさん召し上がられると、お店が潰れます。どうかほどほどに!

※ご利用料金の10%で個室もご利用頂けます。
※ご利用は2名様より承ります。又、食べ放題は1組全員同コースでのご注文とさせていただきます。
※未就学のお子様連れの場合は、個室のご利用をお願いしております。又その場合、3-6歳以下(未就学)のお子様には「シェアコース(¥1,000)」のご注文をお願いします。
※小学生以上のお子様は、大人の方と同内容(同料金)のご案内でございます。

HANARE

蔵を改装した【至福の空間】

■ LUNCH ‘HANARE’贅を尽くすコース

The Ultimate in Luxury Course at Lunch Time

ラグジュアリーなコースをランチでもご利用頂けるようになりました。
贅沢な空間で、最高品質のお料理の数々をゆっくりとお楽しみ下さい。

【コース内容】

食前酒・特選前菜・スープ
和牛炙り特選サラダ
伊勢海老のグリル・鮑のグリル
京都牛極上ロース・京都牛極上もも・京都牛極上バラのステーキ食べ比べ
京都牛カレーorパンorごはん・伊勢海老のお味噌汁
デザート・コーヒー

前日迄のご予約制
1日1組限定 8,500円 (税込)



■ DINNER ‘HANARE’贅を極みコース

The Ultimate in Luxury Course at Dinner Time

名前の通り、贅の極みを追求したラグジュアリーなコース。
伊勢海老や鮑、シャトーブリアンに至る迄、1日1組限定でおもてなし致します。
贅沢な空間で、最高品質のお料理の数々をゆっくりとお楽しみ下さい。

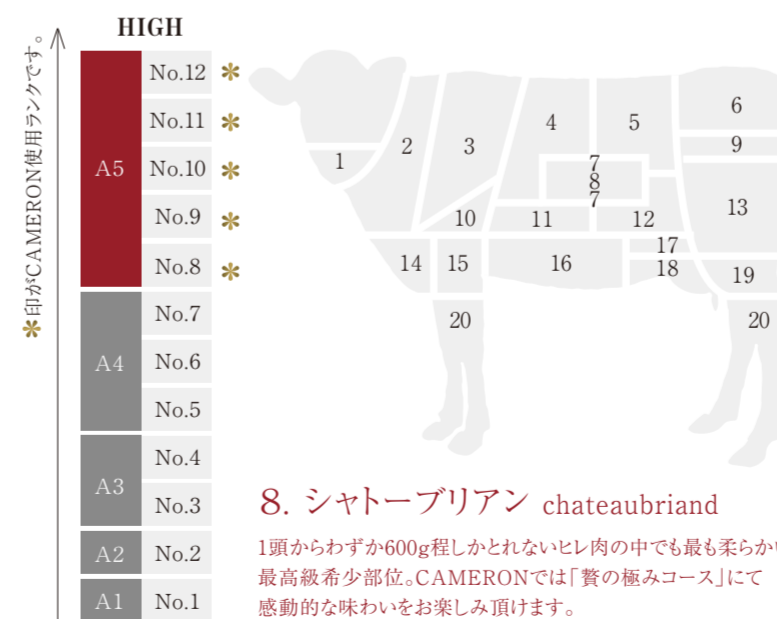
【コース内容】

食前酒・特選前菜・スープ
京野菜サラダ・箸休め
伊勢海老のグリル・鮑のグリル
<メイン> 京都肉シャトーブリアン+シェフのおすすめステーキ食べ放題
ガーリックライス or 京都牛カレー or 牛肉の炙り寿司・伊勢海老のお味噌汁
デザート・コーヒー

前日迄のご予約制
1日1組限定 20,000円 (税+サービス料込)



▶▶▶ Let's Learn the different cuts of BEEF!



1. タン tougue
2. ネットロース neck
ヘルシーで脂肪分が少なめ。肉の味は濃厚でおいしく、エキス分も豊富。
3. 肩ロース chuck roll
脂肪が程よく霜降りになり、牛肉の旨味が凝縮されている部分。
4. リブローズ rib
霜降りが入りやすく旨味があり肉質もきめ細やか。トップクラスの味わい。
5. サーロイン sirloin
ステーキの王様。やわらかく旨みがあり、ジューシーな高級部位。
6. ラム rump
もも肉の中でも特に旨味があり、柔らかな赤身肉としては貴重な部位。
7. フィレ fillet
1頭から3%しかとれず、柔らかいのにきめ細かく脂肪も少ない高級部位。
8. シャトーブリアン chateaubriand
1頭からわずか600g程しかとれないヒレ肉の中でも最も柔らかい最高級希少部位。CAMERONでは「贅の極みコース」にて感動的な味わいをお楽しみ頂けます。
9. イチボ H-bone
柔らかい赤身肉でカロリが少なく、人気の希少部位。
10. 三角バラ chuck rib
霜降りの美しさ、味の良さが特徴。バラ肉のファーストクラスとも。
11. ハラミ skirt steak
横隔膜の筋肉の部位。赤身に似た食感で、濃い味の特徴。
12. ヒウチ round
もも肉の一部で、霜降りのサシが入る希少部位。
13. モモ round
最近の赤身肉ブームの主役。肉質が均一で柔らかくあっさりとした味わい。
14. ウデ grain mastard
もも肉に比べると霜降りの割合が多く見た目も鮮やか。ジューシーな味わい。
15. ミスジ top blade
木の葉のようなかわいらしい形と美しい霜降り、口の中でトロけるような食感。
16. バラ plate
赤身と脂肪が交互に重なり合っており、濃厚な風味が特徴。
17. カミノ bottom flap
バラの一部で、フィレの近くにある部位。とても柔らかく、脂も程よい。
18. ささの葉 flank
繊維質な赤身と霜降りの多さが特徴の希少部位。葉の葉に形が似ている。
19. カメノコ kamenoko
脂が少なく赤身の旨味が凝縮されている部位。
20. スネ shank

※ご利用は2名様より承ります。
※3-6歳以下(未就学)のお子様には「シェアコース(¥1,000)」のご注文をお願いしております。※小学生以上のお子様は、大人の方と同内容(同料金)のご案内でございます。