

Lunch Menu

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



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っ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



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 Alchol) デュック ド モンターニュ (ノンアルコール)	Glass	950
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~

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
On the Rocks style ロックスタイル	1,200
with Tonic or Soda トニック or ソーダ	1,200

Non-Alcoholic ノンアルコール

FUTURE SHAKE シェイク

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

SOFT DRINK ソフトドリンク

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

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 x FUTURE 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
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。

CAFE & TEA カフェと京都のお茶

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

KAWAII FIVE-STORY PAGODA PARFAIT

KAWAI 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楽しめください。

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。

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



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
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。
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♪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

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…



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

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

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

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

You are HERE

GRAND FOOD MENU

ICONIC MENU

SALAD

FRIED

OH BANZAI TAPAS

APPETIZER

MAIN

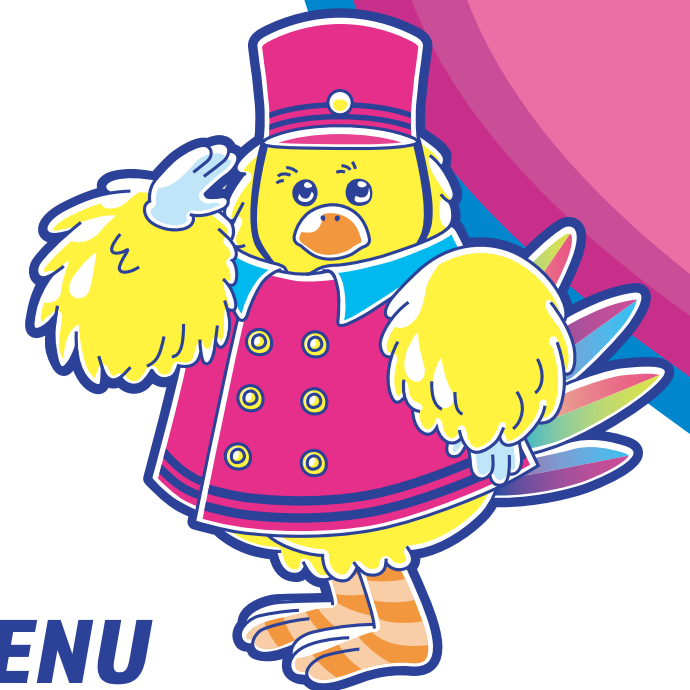
CHEESE DOG

PASTA / RICE

DESSERT

別冊 Attachment

DRINK MENU



conductor
Birdie Buddy

※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。

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
和牛すき焼き 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。

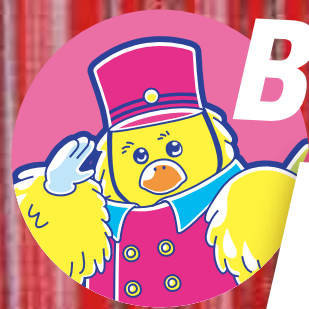
1

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



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 Bagna cauda 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
ハニーマスカルポーネ

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 “醬” 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“醬”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 だからこそこ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



ナチョス

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 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の最強コンボ！



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 Brûlée 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 900

MATCHA Shiratama Mochi Anmitsu

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 1,200

Crystal Apple Pie

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



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

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 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。 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.	
Flamed Orange Latte フレイムドオレンジ ラテ (hot / iced)	700		
Earl Grey Tea アール 그레이 (hot / iced)	580		
Darjeeling Tea ダーージリン (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밀크 (hot / iced)	650		
Earl Grey Royal Milk Float アール 그레이 로イヤル밀크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

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
1,200

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...

〇〇〇〇〇〇〇



スチームロコモティブ
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。
1,400

Steam Locomotive
Non-Alcohol Mocktail



バタフライドリフト
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。
1,600

Butterfly Drift
Non-Alcohol Mocktail

By the Glass バイザグラス

	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

	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.



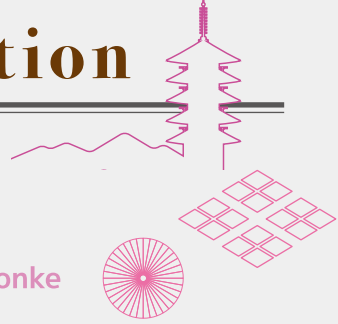
Wakkoi [Steel can] **1,300**
 若恋 [缶] PINK
4 種のベリーの甘酸っぱさとアロマが織りなす、甘い恋のような危ない一杯。



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。



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 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 Umesu 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



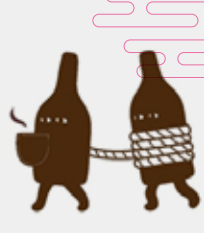


Craft Gin クラフトジン

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

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	1000
NIKKA FRONTIER ニッカ フロンティア	900	Glenmorangie 12 年 Glenmorangie 12 年	1000
Hibiki 響	1,800	Glen Grant 12 年 Glen Grant 12 年	1200
Yamazaki 12 years 山崎 12 年	2,600	Old Parr 12 Years Old Parr 12 年	1,100
		BOWMORE 12 Years BOWMORE 12 年	1,200
		The MACALLAN 12 Years The MACALLAN 12 年	1,800

Wine List

ワインリスト

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 オブセクション 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