

# tapas

Olive	オリーブのマリネ	300	[税込330]
Pickles	自家製ピクルス	300	[税込330]
Toast [Garlic/Butter/Plain]	ガーリックトースト ガーリック抜き[バタートースト] プレーントーストも承ります	300	[税込330]
<b>S M O K E</b>	Smoked Potato Salad 自家製スモークポテトサラダ	300	[税込330]

Octopus & Grapefruit Ceviche	タコとグレープフルーツのセヴィーチェ	600	[税込660]
Spicy Chicken Wings	スパイシーチキンウィング	600	[税込660]
Grilled Sausage	自家製ソーセージのグリル	600	[税込660]

<b>S M O K E</b>	Smoked Mushroom Ajillo 燻製きのこのアヒージョ	600	[税込660]
Shrimp Ajillo	海老のアヒージョ	600	[税込660]
Croquettes [2pc +1P 330]	スペイン風クリームコロッケ"クロケッタス"	600	[税込660]

# appetizer

	<b>charcuterie</b> Charcuterie Platter シャルキトリ・プラッター 自家製シャルキトリと直輸入ハムの盛り合わせ 3kinds 1300 [税込1430] 5kinds 1800 [税込1980]
Jamón Serrano 18 Months	S 900 [税込990] L 1500 [税込1650] 18ヶ月熟成 スペイン・テルエル産 ハモンセラノ
Homemade Smoky Roast Ham	500 [税込550] 自家製スモークロースハム
Smoked Corned Tongue	600 [税込660] スモーク・コンタン [自家製牛タンのハム]
Iberico Chorizo	500 [税込550] イベリコ・チョリソー
Pate de Campagne	800 [税込880] パテ・ド・カンパーニュ

**Caprese - Burrata and Fruit Tomato** 1300 [税込1430]  
クリーミー! 丸ごとブッラータチーズとフルーツトマトのカプレーゼ  
モッツアレラの中に生クリームを入れたとろける美味しさのブッラータチーズを贅沢に丸ごと乗せたカプレーゼ

**Today's Fish Carpaccio** 1200 [税込1320]  
本日の鮮魚介のカルパッチョ  
市場から届いた旬の魚介をカルパッチョに。茗荷と焼き茄子のソースと共にお召上がりください

**Josper Grilled and Steamed Seasonal Vegetables** 1500 [税込1650]  
旬野菜のヴァポーレミスト  
季節の野菜を香ばしく焼き上げました

**Josper Grilled Duck Breast & Chestnuts** 1200 [税込1320]  
鴨胸肉と栗のジョスパークリル  
粒マスタードを入れた蜂蜜のソースで

**S M O K E** **Smoked Salmon & Avocado Tartar** 800 [税込880]  
自家製スモークサーモンとアボカドのタルタル  
しっとり仕上げたスモークサーモンを使った濃厚タルタル

**Dried Squid Fritto** 800 [税込880]  
スルメイカのセモリナフリット 燻製タルタルソース  
新鮮なスルメイカをセモリナ粉でサクッと揚げました

**Chicken Meatball & KUJOH Leek with Cheese** 800 [税込880]  
鶏つくねと九条葱のアルボンディガス  
鶏つくねと九条ネギに、たっぷりのチーズをかけて焼き上げました

# pizza

H & H is available for 10inch pizzas.  
10インチピッツァは HALF & HALF に出来ます。  
**Pizza of the Season 季節のピッツァ** ASK  
シェフおすすめの一品! こだわりの食材で焼き上げる、時期限定のピッツァ。詳しくはスタッフまで!

**Margherita Extra マルゲリータ・エクストラ**  
トマトソース、水牛のモッツアレラ、チェリートマト、バジル  
6inch 1300 [税込1430]  
10inch 1800 [税込1980]

**Burrata Cheese & Prosciutto 丸ごとブッラータチーズと生ハム**  
トマトソース、ブッラータチーズ、プロシュート、チェリートマト  
6inch 1800 [税込1980]  
10inch 2300 [税込2530]

**Funghi Bismarck フンギ・ビスマルク**  
モッツアレラアファミカータ、平茸、舞茸、ベーコン、ブラックペッパー  
6inch 1300 [税込1430]  
10inch 1800 [税込1980]

**Quattro Formaggi クアトロ・フォルマッジ**  
モッツアレラ、リコッタ、ゴルゴンゾーラ、パルミジャーノ  
6inch 1200 [税込1320]  
10inch 1700 [税込1870]

**S M O K E** **Affumicata アファミカータ**  
アファミカータ、スモークサーモン、燻製卵、ベーコン、燻製マッシュルーム、黒オリーブ  
6inch 1300 [税込1430]  
10inch 1800 [税込1980]

# main

**S M O K E** **Josper Grilled Chicken** 2000 [税込2200]  
アップルウッドで燻製した丹波黒鶏のジョスパークリル  
薪焼きオープンでジューシーに焼いた骨付きチキン! 目の前でアップルウッドのスモークで香りをつけて仕上げます!



**Josper Grilled Domestic Beef with Fig Sauce** 200g / 3200 [税込3520]  
国産牛イチボ肉のジョスパークリル  
400g / 6000 [税込6600]  
無花果のソース  
ジョスパークリルで丁寧に焼き上げた、しっとりとしたジューシーな赤身肉。

**Josper Grilled Pork Loin with Dried Persimmon Sauce** 2000 [税込2200]  
白金豚ロースのジョスパークリル  
干し柿のソース

**Josper Grilled Sword Fish with Herb Butter Sauce** 1800 [税込1980]  
メカジキのジョスパークリル  
ハーブバター・ソース

**Red Snow Crab & Ginkgo Nuts Paella** 2600 [税込2860]  
紅ズワイガニと銀杏のバエージャ

**SIDE DISH > all 300 [税込330]**

Sauteed Broccoli	ブロッコリーソテー	300	[税込330]
Sauteed Spinach	ほうれん草ソテー	300	[税込330]
Potato Fritto	ポテトフリット	300	[税込330]

# pasta

**SPAGHETTONI** スパゲトニ  
--- スパゲティよりも太めに仕上げたもちもちの乾麺  
**KYOTO Vegetable Arrabiata** 1200 [税込1320]  
京都産たっぷり野菜のアラビアータ  
**Autumn Salmon, Matsutake Mushroom & Leek with Noisette Sauce** 1200 [税込1320]  
秋鮭と松茸、ポロ葱のノワゼットバターソース

**LINGUINE** リングイネ  
--- 中太の自家製生麺。しっかりとした味わいのソースと相性抜群!  
**Tomato Sauce with Autumn Eggplant, Iberico Tongue & Mozzarella** 1300 [税込1430]  
秋茄子とイベリコ豚タン、モッツアレラチーズのトマトソース  
**S M O K E** **Cream Sauce with Smoked Tamba Chicken, Porcini & Tamba Shimeji - topped with Poached Egg** 1400 [税込1540]  
燻製丹波黒鶏とボルチーニ、丹波しめじのクリームソース 半熟卵のせ

**CASARECCE** カサレッチェ  
--- 断面がS字型のショートパスタ  
**Pacific Saury & Lotus Root "Japonaise"** 1200 [税込1320]  
秋刀魚とレンコンのジャポネーゼ  
**Tomato Cream Sauce with Lobster & Kujoh Leek** 1800 [税込1980]  
大海老と九条葱のトマトクリームソース

**RICHE MAFALDINE** リッシェ マファルディーネ  
--- ヒダがあってソースがよく絡むショートパスタ  
**Wagyu Beef Bolognese** 1600 [税込1760]  
和牛ボロネーゼ  
**Gorgonzola Cream Sauce with Pumpkin, Bacon & Walnuts** 1300 [税込1430]  
鹿ヶ谷カボチャとベーコン、胡桃のゴルゴンゾーラ・クリームソース

# dessert

**S M O K E** **Smoked Nuts Tiramisu** 600 [税込660]  
スモークナッツ・ティラミス  
燻製したナッツを使った、香ばしい味わいのティラミス

**Apple Pie with Vanilla Ice Cream** 650 [税込715]  
アップルパイ バニラアイス添え  
食感を残したリンゴの温かいパイ包みに、バニラアイス添えて

**Mini Fig Parfait** 900 [税込990]  
無花果のミニ・パルフェ  
旬の無花果に、カルダモンアイスと無花果のチュールをのせたミニサイズのパフェ

**Chocolate Fondant** 750 [税込825]  
フォンダン・ショコラ  
鎌倉・CHOCOLATE BANKのコロンビア産カカオ100%のクーベルチュール使用

**Homemade Ice Cream** 400 [税込440]  
[Vanilla / Salt caramel / Seasonal Sorbet]  
自家製アイスクリーム [バニラ / 塩キャラメル / 季節のソルベ]

**ALL NATURAL** **NO MSG** 化学調味料不使用  
No MSG on our natural "UMAMI" dishes.  
**ZERO TRANS FAT NON GMO** 低温圧搾抽出法油  
トランス脂肪酸ゼロ  
ZERO Trans Fat Oil  
**NATURAL SALT** 天然由来の塩  
Natural Salt  
**π water** ペオウォーター使用  
π water  
**ORGANIC SUGAR** オーガニック砂糖  
Organic Sugar

We kindly ask you for an additional ¥330 / person as a table charge after 5:00 p.m., and 10% late night charge after 10:00 p.m.  
17時以降、コベルト[席料]をお一人様330円22時以降、深夜料金を10%頂戴しております。  
We use domestically produced rice. 当店は国産米を使用しています。

# salad & soup



**Kyoto Vegetable Bagna Cauda**  
京都産厳選野菜 S 1000 [税込1100]  
のバーニャカウダ L 1500 [税込1650]  
シェフ厳選の新鮮な京野菜を大徳寺納豆の入ったアンチョビクリームソースで。

**Classic Caesar Salad with Homemade Crispy Bacon** S 800 [税込880]  
L 1200 [税込1320]  
自家製ベーコンのシーザーサラダ  
自家製ベーコンを使ったクラシックスタイル

**Watercress & Mushroom Salad** S 600 [税込660]  
L 900 [税込990]  
クレソンとマッシュルームのハーブサラダ  
スモークペコリーノチーズがアクセント

**S O U P** **Kyoto Purple Sweet Potato Potage** S 600 [税込660]  
京都産 むらさき芋のポタージュ L 900 [税込990]