

Please note that 10% service charge will be added to the bill after 5pm.
 全日17時以降サービスチャージとして10%頂戴しております。

tapas

Olives	オリーブのマリネ	420	[税込462]
Pickles	自家製ピクルス	420	[税込462]
Toasted Bread	[Garlic/Butter/Plain]	420	[税込462]
トースト ガーリック、バター、ブレーンからお選びいただけます			
Smoked Potato Salad	自家製スモークポテトサラダ	420	[税込440]

S M O K E

Spicy Chicken Wings	スパイシーチキンウィング	630	[税込693]
Grilled Sausage	自家製ソーセージのグリル	630	[税込693]
Croquetas [2pc]	(+1pc 330) スペイン風クリームコロッケ"クロケッタス"	630	[税込693]
Tamba Black Soy Beans Callos	丹波黒豆のカジョス	630	[税込693]

Pork & Shishito Pepper Brocheta	with Romesco Sauce 豚トロとししとうのプロचेッタ ロメスコソース	630	[税込693]
---------------------------------	-----------------------------------------------	-----	---------

S M O K E

Smoked Mushroom Ajillo	燻製きのこのアヒージョ	730	[税込803]
Shrimp Ajillo	海老のアヒージョ	730	[税込803]

Octopus, Asparagus & Seasonal Potato Plancha	タコとアスパラガス、新じゃがのプランチャ	840	[税込924]
----------------------------------------------	----------------------	-----	---------

Calamari Fritti with Smoked Tartar	カラマリ・フリット スモークタルタルを添えて 薄い衣でサクッと揚げたイカのフリット	840	[税込924]
------------------------------------	----------------------------------------------	-----	---------

appetizer



charcuterie

Charcuterie Platter
 シャルキュトリー・プラッター

自家製シャルキュトリーと
 直輸入ハムの盛り合わせ
 3kinds 1570 [税込1727]
 5kinds 2100 [税込2310]

Jamón Serrano 18 Months	S 1000 [税込1100]
18ヶ月熟成 スペイン・テルエル産 ハモンセラノ	L 1600 [税込1760]

Homemade Smoky Roast Ham	520 [税込572]
自家製スモークロースハム	

Smoked Corned Tongue	630 [税込693]
スモーク・コンタン [自家製牛タンのハム]	

Iberico Chorizo	520 [税込572]
イベリコ・チョリソー	

Pate de Campagne	840 [税込924]
パテ・ド・カンパーニュ	

Caprese - Fruit Tomato & Mozzarella Bocconcini	1470 [税込1617]
------------------------------------------------	---------------

フルーツトマトとボッコンチーニのカプレーゼ
 フルーツトマトとミルキーなモッツアレラ・ボッコンチーニのカプレーゼ

Smoked Beef Cheek with Tonnato Sauce	1360 [税込1496]
--------------------------------------	---------------

スモークした牛頬肉のトンナートソース
 柔らかく燻製にした牛頬肉にイタリアのツナマヨネーズ
 "トンナートソース"を合わせました

Marinated Smoked Salmon & Amanatsu Orange	1260 [税込1386]
-------------------------------------------	---------------

自家製スモークサーモンと甘夏みかんのマリネ
 しっかりと仕上げたスモークサーモン

Fresh Catch Fish Carpaccio	1680 [税込1848]
----------------------------	---------------

with Seasonal Onion Dressing
 入荷鮮魚のカルパッチョ 新玉葱のドレッシング

Josper Oven Grilled Green Asparagus	1780 [税込1958]
-------------------------------------	---------------

with Cheese Polenta
 グリーンアスパラガスのジョスパークリル
 じっくりグリルして甘みを引き出したグリーンアスパラガス
 ポレンタとマスカルポーネチーズのソースで

Chicken Meatballs & Kujoh Leek with Cheese	1260 [税込1386]
--------------------------------------------	---------------

鶏つくねと九条葱のアルボンディガス 4PC
 鶏つくねと九条葱に、たっぷりのチーズをかけて焼き上げました

Vapore - Steamed Kyoto Vegetables	1570 [税込1727]
-----------------------------------	---------------

京都野菜のヴァポーレ・ミスト
 イタリアの蒸し料理"ヴァポーレ"を京都野菜で



pizza

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	6inch 1570 [税込1727]
トマトソース、水牛のモッツアレラ、バジル tomato sauce, buffalo mozzarella, basil	10inch 2100 [税込2310]

Burrata Cheese & Prosciutto	6inch 2300 [税込2530]
丸ごとブッラータチーズと生ハム	10inch 2800 [税込3080]
トマトソース、ブッラータチーズ、プロシュート tomato sauce, burrata cheese, prosciutto	

Diavola ディアボラ	6inch 1570 [税込1727]
ベーコン、イベリコチョリソー、サルシッチャ、トマトソース、ブラックペッパー bacon, iberico chorizo, salsiccia, tomato sauce, black pepper	10inch 2100 [税込2310]

Quattro Formaggi クアトロ・フォルマッジ	6inch 1360 [税込1496]
モッツアレラ、リコッタ、ゴルゴンゾーラ、パルミジャーノ mozzarella, ricotta, gorgonzola, parmigiano	10inch 1890 [税込2079]

S M O K E

Affumicata	6inch 1570 [税込1727]
アフミカータ	10inch 2100 [税込2310]
スモークモッツアレラ、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 smoked mozzarella, smoked salmon, smoked eggs, bacon, smoked mushrooms, black olives	

main

Please allow 30 minutes to cook.
 ご注文より30分前後お時間を頂きます。

Josper Oven Grilled	2400 [税込2640]
---------------------	---------------

KYOTO Chicken Breast & Thigh
 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

胸肉ともも肉を炭火オープンで
 ジューシーに焼き上げました。
 仕上げはアップルウッドで瞬間燻製に。



Josper Oven Grilled JINSEKI Wagyu Beef Top Round	200g / 4200 [税込4620]
with Porcini Sauce	400g / 8000 [税込8800]

広島神石黒毛和牛内もも肉のジョスパークリル
 ポルチーニソース
 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。

Pork Loin Cotoletta Alla Milanese with Checca Sauce	2400 [税込2640]
-----------------------------------------------------	---------------

国産 豚肩ロースのコトレッタ・アッラ・ミラネーゼ ケッカソース

Josper Oven Grilled Lamb Rump with Shallot Sauce	2800 [税込3080]
--------------------------------------------------	---------------

オーストラリア産 ラムランプのジョスパークリル エシャロットのソース

Josper Oven Grilled Fresh Caught Fish of the Day	2400 [税込2640]
--------------------------------------------------	---------------

with Acqua Pazza Sauce
 本日の鮮魚のジョスパークリル リグーリア風 アクアパッツァソース



Freshwater Scampi & Whelk Paella	2800 [税込3080]
----------------------------------	---------------

鬼手長海老とツブ貝のパエリア

Asparagus & Chorizo Paella	2800 [税込3080]
----------------------------	---------------

グリーンアスパラとチョリソーのフラメンカ風パエリア

SIDE DISH

Sauteed Broccoli	ブロッコリーソテー	420	[税込462]
Sauteed Spinach	ほうれん草ソテー	420	[税込462]
Roasted Potatoes	ローストポテト	420	[税込462]

pasta & risotto

M SPAGHETTI スパゲッティ
 --- マンチーニ社の乾麺 [2.2mm]

Kyoto Vegetables Peperoncini	1470 [税込1617]
------------------------------	---------------

京都野菜のペペロンチーニ
 Pescatore Rosso - Seafood Tomato Sauce 2100 [税込2310]
 魚介たっぷり! ペスカトーレ・ロッソ

SPAGHETTONI スパゲッティ
 --- スパゲッティよりも麺が太く、食べ応えのあるパスタ

Japanese Pesto with Squid, Snap Peas & Ooba Herb	1470 [税込1617]
--------------------------------------------------	---------------

アオリイカとスナップエンドウ、大葉のジェノバ風
 Cacio e Pepe with Duck Thigh & Kujoh Leek 1570 [税込1727]
 鴨もも肉と九条葱のカチョ・エ・ペペ

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!

Japanese Style Vongole Bianco with Bamboo Shoots	1570 [税込1727]
--------------------------------------------------	---------------

あざりとタケノコの和風ボンゴレビアンコ

Tomato Sauce with Eggplant & Homemade Bacon	1470 [税込1617]
---------------------------------------------	---------------

茄子と自家製ベーコンのトマトソース

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	1680 [税込1848]
----------------------	---------------

和牛ボロネーゼ

Gorgonzola Sauce with Tamba Chicken Tender & Tamba Shimeji Mushrooms	1570 [税込1727]
----------------------------------------------------------------------	---------------

丹波黒鶏ささみと丹波しめじのゴルゴンゾーラソース

RISOTTO リゾット

Saffron & Treviso Risotto	1360 [税込1496]
---------------------------	---------------

サフランとトレビスのリゾット

dessert

Smoked Nuts Tiramisu	630 [税込693]
----------------------	-------------

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

Chinese Bayberry Panna Cotta	730 [税込803]
------------------------------	-------------

山桃のパンナコッタ
 甘酸っぱい山桃のパンナコッタ

Cherry Clafoutis - French Cherry Cake -	940 [税込1034]
-----------------------------------------	--------------

さくらんぼのクラフティ
 たっぷりのさくらんぼとクレープ生地を焼き上げたフランスの伝統菓子

Frozen Crema Catalana	630 [税込693]
-----------------------	-------------

クレマカタラーナ
 表面をバリッとキャラメリゼした、スペインカタルーニャ地方の冷たく凍らせたプリン

Fondant Chocolat	840 [税込924]
------------------	-------------

フォンダンショコラ バニラアイス添え
 とろっと濃厚で温かいフォンダンショコラに冷たいアイスクリーム

Homemade Ice Cream	420 [税込462]
--------------------	-------------

[Vanilla / Rich Chocolate / Salt Caramel / Yuzu Sorbet]
 自家製アイスクリーム
 [バニラ / リッチ・チョコレート / 塩キャラメル / 柚子のソルベ]

ALL NATURAL

ZERO TRANS FAT
NON GMO

低温圧搾抽出法油
トランス脂肪ゼロ
ZERO Trans Fat Oil

NATURAL SALT

天然由来の塩
Natural Salt

NO MSG

化学調味料不使用
No MSG
on our natural "UMAMI" dishes.

π water

ゼロウォーター使用
water

ORGANIC SUGAR

オーガニック砂糖
Organic Sugar

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
 京都産厳選野菜の S 1050 [税込1155]
 パーニャカウダ L 1570 [税込1727]
 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	1260 [税込1386]
----------------------	---------------

シーザーサラダ

Watercress & Mushroom Salad	1050 [税込1155]
-----------------------------	---------------

クレソンとマッシュルームのハーブサラダ
 スモークベコリーノチーズがアクセント

TOPPING

> all 500 [税込550]

Steamed Chicken Breast	蒸し鶏胸肉
Prosciutto	生ハム
Smoked Salmon	スモークサーモン

S O U P

Chilled Pea Potage	S 630 [税込693]
うすい豆の冷製ポターージュ	L 950 [税込1045]

FRESH *from the Market*

Fresh Fruit Cocktail of The Day ¥Ask 本日のフルーツカクテル

市場から届いた旬のフルーツで、お好みのカクテルをお作りします！
詳しくはスタッフまでお尋ね下さい。

We make a cocktail with fresh seasonal fruits
from the market in your favorite style! Please ask us for details.



SANGRIA



Sangria Rosso 🍷 サングリア・ロッシ

- Mixed Berry, Orange, Apple

おすすめ! 自家製サングリア。グラスとワイワイ
楽しめるピッチャーの2サイズをご用意しました。

GLASS **730** PITCHER **2730**
[税込803] [税込3003]

APERITIVO

Aperol Spritz - Aperol, White Wine, Soda Water, Orange Slice	アペロールスプリッツ	730 [税込803]
Rigocello - Homemade Limoncello, Tonic Water, Soda Water	リゴッチェロ	680 [税込748]
Negroni - Tanqueray No.Ten, Campari, Sweet Vermouth, Orange	ネグローニ	950 [税込1045]

Non-Alcohol Cocktails

MOCKTAILS

Fruit Punch - Orange Juice, Apple Juice, Mango Juice, Grenadine	フルーツパンチ	730 [税込803]
Very Berry Pop - Berry Rysup, Cranberry Juice, Mixed Berry, Soda	ヴェリー・ベリー・ポップ	680 [税込748]
“SHISO” Squash - Shiso Syrup, Lemonade, Lemon, Soda, Shiso Herb	紫蘇スカッシュ	680 [税込748]
Apple & Rosemary - Apple Ginger Syrup, Soda, Rosemary	アップル&ローズマリー	680 [税込748]
Lemongrass-moni - Lemongrass Syrup, GFJ, Tonic Water, Lemongrass	レモングラスモーニ	680 [税込748]
Virgin Mojito - Mint, Lime Juice, Syrup, Soda	ヴァージン・モヒート	730 [税込803]
Virgin Moscow Mule - Ginger Syrup, Ginger Beer, Ginger Ale, Lime	ヴァージン・モスコミュール	730 [税込803]

BEER

DRAFT	IWAI Lager /Japan イワイ・ラガー/生 1/2 pint 720 [税込792] 自社オリジナルピルスナー! 日本生まれのソラチエースホップを使用し、 ヒノキや花のような香りがほのかに感じられるキレのあるラガー
	Hoegaarden /Belgium ヒューガルデン/生 1/2 pint 680 [税込748]
	Modero Especial /Mexico ボトル 355ml 680 [税込748]
BOTTLE	Heartland /Japan ハートランド ボトル 330ml 680 [税込748]
	Suntory All Free Non-alcoholic 630 [税込693] サントリーオールフリー/ノンアルコール

SPARKLING by The Glass

MACABEO / XARELLO / PARELLADA RAVENTOS I BLANC Blanc de Blancs - Penedès, Spain ラベントス・イ・ブラン ブラン・ド・ブラン	GLASS 1360 [税込1496]
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------

WHITE by The Glass

KOSHU KOSHU “HUGE EXCLUSIVE” Maruki Winery -Yamanashi, Japan 甲州 “HUGEエクスクルーシブ” まるき葡萄酒	GLASS 700 [税込770] CARAFE [500ML] 2300 [税込2530]
GARGANEGA, TREBBIANO SOAVE Corte Adami - Veneto, Italy ソアヴェ コルテアダミ	GLASS 890 [税込979] CARAFE [500ML] 2900 [税込3190]

PINOT GRIGIO PINOT GRIGIO Nec-Otium - Friuli-Venezia Giulia, Italy ピノグリージョ ネコティウム	GLASS 980 [税込1078] CARAFE [500ML] 3200 [税込3520]
------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------

WHITE WINE OF THE DAY 本日の白ワイン	ASK
-----------------------------------------	------------

RIGOLETTO SMOKE GRILL & BAR

ROSÉ by The Glass

NEBBIOLO LANGHE ROSATO Roberto Sarotto - Piemonte, Italy ランゲ・ロザート ロベルト・サロット	GLASS 1000 [税込1100] CARAFE [500ML] 3300 [税込3630]
------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------

RED by The Glass

BAILEYA BAILEY A “HUGE EXCLUSIVE” Maruki Winery -Yamanashi, Japan ベリーA “HUGEエクスクルーシブ” まるき葡萄酒	GLASS 700 [税込770] CARAFE [500ML] 2300 [税込2530]
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------

LAGREIN LAGREIN Mezzacorona - Trentino-Alto Adige, Italy ラグレイン メッツァコロナ	GLASS 850 [税込935] CARAFE [500ML] 2800 [税込3080]
-------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------

BARBERA BARBERA "UMBERTA" Cascina Iuli - Piemonte, Italy バルベリーラ・ウンベルタ カッシーナ・イウリ	GLASS 1050 [税込1155] CARAFE [500ML] 3400 [税込3740]
----------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------

RED WINE OF THE DAY 本日の赤ワイン	ASK
---------------------------------------	------------



it is illegal to sell alcohol to anyone under the age of 20.
please note that we may verify your age.

20歳未満の方へのアルコール提供は法律で禁止されています。
身分証明書の提示をお願いする場合がございます。