

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

SMOKE Smoked Loin Ham Pinchos 1pc 420 [税込462]
自家製スモークロースハムの季節のピンチョス

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] トースト 420 [税込462]
ガーリック、バター、プレーンからお選びいただけます

SMOKE Smoked Potato Salad 420 [税込462]
自家製スモークポテトサラダ

Spicy Chicken Wings 630 [税込693]
スパイシーチキンウィング

Grilled Sausage 630 [税込693]
自家製ソーセージのグリル

Croquetas [2pc] (+1pc 330) 630 [税込693]
スペイン風クリームコロッケ“クロケッタス”

Pork Tongue & Sweet Green Pepper Brocheta with Romesco Sauce 630 [税込693]
豚タンと万願寺唐辛子のプロchette ロメスコソース

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

Shrimp Ajillo 730 [税込803]
海老のアヒージョ

Rabbit Thigh Gazpacho Manchego 840 [税込924]
ウサギもも肉のガスパチョマンチェゴ
ウサギ肉と夏野菜、トマトを煮込んだ温かいガスパチョ

Calamari Fritti with Smoked Tartar 840 [税込924]
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

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
スモークペ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 Peach Soup with Basil Puree S 840 [税込924]
桃の冷製スープ バジルピューレ L 1150 [税込1265]

appetizer



charcuterie

Charcuterie Platter
ジャルキュトリー・プラッター

自家製ジャルキュトリーと
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 L 1600 [税込1760]
ハモンセラノ

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

SMOKE Marinated Smoked Salmon & KAMIGAMO Tomato 1260 [税込1386]
自家製スモークサーモンと上賀茂トマトのマリネ
しっとり仕上げたスモークサーモン

Fresh Catch Fish Carpaccio with Tomatillo Dressing 1680 [税込1848]
入荷鮮魚のカルパッチョ トマトィーヨのドレッシング

Josper Oven Grilled Zucchini 900 [税込990]
丸ズッキーニのジョスパークリル
カンタブリア産アンチョビソース ニンニクのコンフィとレモンガラスの香り

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



cheese

Cheese Platter 1800 [税込1980]
厳選チーズ4種盛り合わせ

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クシーなモッツアレラ・ボッコンチーニのカプレーゼ



Castelfranco & Summer Truffle Salad 1780 [税込1958]
with Parmigiano-Reggiano & Dark Cherry Dressing
カステルフランコのサラダ サマートリュフかけ
24か月熟成パルミジャーノとダークチェリーのドレッシングで

Bolognese Gratin with Fontina Cheese & Eggplant 1260 [税込1386]
賀茂茄子とフォンティーナチーズのボロネーゼグラタン
イタリアのフォンティーナチーズでこんがり焼きました

Chicken Meatballs & Kujoh Leek with Mozzarella 1260 [税込1386]
鶏つくねと九条葱、モッツアレラチーズのアルボンディカス 4PC
鶏つくねと九条葱に、たっぷりのモッツアレラチーズをかけました



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 10inch 2100 [税込2310]
tomato sauce, buffalo mozzarella, basil

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

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

SMOKE Affumicata アフミカータ 6inch 1570 [税込1727]
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

Mexicana メヒカーナ 6inch 1650 [税込1815]
10inch 2150 [税込2365]
グラナパダーノ、グリルチキン、万願寺唐辛子、スパイシートマトサルサ
grana padano, grilled chicken, sweet green pepper, spicy tomato salsa

main

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

SMOKE 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 Rhubarb 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
ルバーブのソース
ジョスパーク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。

Malted Rice Marinated Pork Loin with Mustard 2400 [税込2640]
イベリコ豚ロースの米麹マリネ 粒マスタード添え

Josper Oven Grilled Venison Loin with Green Pepper Sauce 3400 [税込3740]
夏鹿ロースのジョスパークリル グリーンペッパーソース

Josper Oven Grilled Fresh Caught Fish of the Day 2400 [税込2640]
with Caponata Sauce
本日の鮮魚のジョスパークリル カポナータソース



Freshwater Scampi & Whelk Paella 2800 [税込3080]
鬼手長海老とツブ貝のパエリア

Beef Skirt & Sweet Green Pepper Spicy Paella 2800 [税込3080]
牛ハラミと万願寺唐辛子のスパイシーパエリア

SIDE DISH

Sauteed Broccoli ブロccoliソース 420 [税込462]
Sauteed Spinach ほうれん草ソース 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 1500 [税込1650]
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・ロッシ

CAPPELLINI カッペリーニ
---細くツルツルとした食感が特徴の Pasta

Today's Chilled Cappellini ASK
本日の自家製冷製カッペリーニ

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 Okra 1600 [税込1760]
あざりとオクラの和風ボンゴレビアンコ

Tomato Sauce with Eggplant & Homemade Bacon 1500 [税込1650]
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 1800 [税込1980]
和牛ボロネーゼ

Gorgonzola Sauce with Tamba Chicken Tender & Tamba Shimeji Mushrooms 1600 [税込1760]
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 & Green Soybeans Risotto 1360 [税込1496]
サフランと枝豆のリゾット

dessert

SMOKE 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

Melon Panna Cotta 750 [税込825]
メロンのパナコッタ
ジューシーなメロンのパナコッタ

Peach Eton Mess 850 [税込935]
桃のイートンメス
フルーツ、メレンゲ、クリームを混ぜて作るイギリス生まれのデザート

Corn Creme Brulee with Maple Ice Cream 750 [税込835]
とうもろこしのクレームブリュレ メープルアイス添え
表面をほろ苦く焦がしたとうもろこしのクレームブリュレにメープルアイス

Cannolo with Sansho Pepper Ice Cream 940 [税込1034]
和風カンノーロ 山椒アイス添え
筒状の生地の中にたっぷりのクリームを詰めたイタリアの伝統菓子

Homemade Ice Cream 420 [税込462]
[Vanilla / Rich Chocolate / Salt Caramel / Coconut & Pineapple 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 / ココナッツパインソルベ]

ALL NATURAL **NO MSG** 化学調味料不使用
No MSG on our natural "UMAMI" dishes.
LOW TRANS FAT 低温圧搾抽出法油 低トランス脂肪油
Low Transfat Oil **π water** ペウオーター使用
π water **NATURAL SALT** 天然由来の塩
Natural Salt **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。

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	800 [税込880]
Rigocello - Homemade Limoncello, Tonic Water, Soda Water	リゴツチェロ	680 [税込748]
Dinarte Fizz - Homemade Shrub, Cointreau, Syrup, Soda Water, Lemon	ディナルテ・フィズ	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 680 [税込748] 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	3/4 pint 950 [税込1045]
	Hoegaarden /Belgium ヒューガルデン/生 1/2 pint 680 [税込748]	
BOTTLE	Modero Especial /Mexico ボトル 355ml 680 [税込748]	
	Heartland /Japan ハートランド ボトル 330ml 680 [税込748]	
	Suntory All Free Non-alcoholic サントリーオールフリー/ノンアルコール 630 [税込693]	

SPARKLING by The Glass

PINOT NOIR		
Champagne Augustin <i>Cuvee 116 Blanc de Noirs</i> - Champagne, France	GLASS 1680 [税込1848] BOTTLE 10000 [税込11000]	
シャンパーニュ オーギュスタン キェヴェ116 ブランドノワール		

WHITE by The Glass

KOSHU		
KOSHU “HUGE EXCLUSIVE” <i>Maruki Winery -Yamanashi, Japan</i> 甲州 “HUGEエクスクルーシブ” まるき葡萄酒	GLASS 750 [税込825] CARAFE [500ML] 2500 [税込2750] BOTTLE 3300 [税込3630]	

VERMENTINO, TORBATO, NURAGUS		
“I PINANI” BIANCO <i>Sella&Mosca - Sardegna, Italy</i> イピアーニ ビアンコ セッラ エ モスカ	GLASS 900 [税込990] CARAFE [500ML] 3000 [税込3300] BOTTLE 4100 [税込4510]	

GRILLO		
FLEURS <i>Valdibella - Sicily Italy</i> フルール ヴァルディベッラ	GLASS 1100 [税込1210] CARAFE [500ML] 3600 [税込3960] BOTTLE 5000 [税込5500]	

WHITE WINE OF THE DAY	ASK
本日の白ワイン	

ROSÉ by The Glass

CANNONAU, CARIGNANO, MONICA, CAGNULARI		
ARAGOSTA ROSE <i>Santa Maria La Palma</i> - Sardegna Italy アラゴスタ ロゼ サンタマリア ラ パルマ	GLASS 980 [税込1078] CARAFE [500ML] 3200 [税込3520] BOTTLE 4500 [税込4950]	

RED by The Glass

BAILEYA		
BAILEYA “HUGE EXCLUSIVE” <i>Maruki Winery -Yamanashi, Japan</i> ベリーーA “HUGEエクスクルーシブ” まるき葡萄酒	GLASS 750 [税込825] CARAFE [500ML] 2500 [税込2750] BOTTLE 3300 [税込3630]	

NERO D'AVOLA		
NERO D'AVOLA <i>Zabu - Sicily Italy</i> ネロダヴォラ ザブ	GLASS 900 [税込935] CARAFE [500ML] 3000 [税込3080] BOTTLE 4100 [税込4510]	

CANNONAU		
CANNONAU DI SARDEGNA <i>Sella&Mosca - Sardegna, Italy</i> カンノナウ ディ サルディーニャ セッラ エ モスカ	GLASS 1050 [税込1155] CARAFE [500ML] 3400 [税込3740] BOTTLE 4800 [税込5280]	

RED WINE OF THE DAY	ASK
本日の赤ワイン	



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。