


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

|  |  |                 |
|--|--|-----------------|
|  | <b>S M O K E</b><br>Smoked Loin Ham Pinchos<br>自家製スモークロースハムの季節のピンチョス | 1pc 420 [税込462] |
| 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  |                 |

|                  |                                      |             |
|------------------|--------------------------------------|-------------|
| <b>S M O K E</b> | Smoked Potato Salad<br>自家製スモークポテトサラダ | 420 [税込462] |
|------------------|--------------------------------------|-------------|

|                                     |             |
|-------------------------------------|-------------|
| Spicy Chicken Wings<br>スパイシーチキンウィング | 630 [税込693] |
|-------------------------------------|-------------|

|                                 |             |
|---------------------------------|-------------|
| Grilled Sausage<br>自家製ソーセージのグリル | 630 [税込693] |
|---------------------------------|-------------|

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

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

|   |             |
|---|-------------|
| <b>S M O K E</b><br>Smoked Mushroom Ajillo<br>燻製きのこのアヒージョ | 730 [税込803] |
|---|-------------|

|                           |             |
|---------------------------|-------------|
| Shrimp Ajillo<br>海老のアヒージョ | 730 [税込803] |
|---------------------------|-------------|

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

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

# salad & soup

|  |  |                                    |
|--|--|------------------------------------|
|  | Kyoto Vegetable Bagna Cauda<br>京都産厳選野菜の<br>パーニャカウダ | S 1050 [税込1155]<br>L 1570 [税込1727] |
|  | シェフ厳選の新鮮な京野菜を<br>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<br>シーザーサラダ | 1260 [税込1386] |
|---------------------------------|---------------|

|  |               |
|--|---------------|
| Watercress & Mushroom Salad<br>クレソンとマッシュルームのハーブサラダ<br>スモークベコリーノチーズがアクセント | 1050 [税込1155] |
|--|---------------|

|                                     |   |                          |
|-------------------------------------|---|--------------------------|
| <b>TOPPING</b><br>> all 500 [税込550] | Steamed Chicken Breast<br>Prosciutto<br>Smoked Salmon | 蒸し鶏胸肉<br>生ハム<br>スモークサーモン |
|-------------------------------------|---|--------------------------|

|  |                                  |
|--|----------------------------------|
| <b>S O U P</b><br>Chilled Peach Soup with Basil Puree<br>桃の冷製スープ バジルピューレ | S 840 [税込924]<br>L 1150 [税込1265] |
|--|----------------------------------|

# appetizer

|  |   |
|--|---|
|  | charcuterie<br>Charcuterie Platter<br>ジャルキュトリー・プラッター<br>自家製ジャルキュトリーと<br>直輸入ハムの盛り合わせ<br>3kinds 1570 [税込1727]<br>5kinds 2100 [税込2310] |
|--|---|

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

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

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

|                               |             |
|-------------------------------|-------------|
| Iberico Chorizo<br>イベリコ・チョリソー | 520 [税込572] |
|-------------------------------|-------------|

|                                 |             |
|---------------------------------|-------------|
| Pate de Campagne<br>パテ・ド・カンパーニュ | 840 [税込924] |
|---------------------------------|-------------|

|   |               |
|---|---------------|
| <b>S M O K E</b><br>Marinated Smoked Salmon & KAMIGAMO Tomato<br>自家製スモークサーモンと上賀茂トマトのマリネ<br>しっとり仕上げたスモークサーモン | 1260 [税込1386] |
|---|---------------|

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

|  |             |
|--|-------------|
| Josper Oven Grilled Zucchini<br>丸ズッキーニのジョスパークリル<br>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 | 900 [税込990] |
|--|-------------|

|   |               |
|---|---------------|
| Vapore - Steamed Kyoto Vegetables<br>京都野菜のヴァポーレ・ミスト<br>イタリアの蒸し料理“ヴァポーレ”を京都野菜で | 1570 [税込1727] |
|---|---------------|

# cheese

|                                |               |
|--------------------------------|---------------|
| Cheese Platter<br>厳選チーズ4種盛り合わせ | 1800 [税込1980] |
|--------------------------------|---------------|

|  |               |
|--|---------------|
| Caprese - Fruit Tomato & Mozzarella Bocconcini<br>フルーツトマトとボッコンチーニのカプレーゼ<br>フルーツトマトとミルクシーなモzzarella・ボッコンチーニのカプレーゼ | 1470 [税込1617] |
|--|---------------|

|   |               |
|---|---------------|
| Castelfranco & Summer Truffle Salad<br>with Parmigiano-Reggiano & Dark Cherry Dressing<br>カステルフランコのサラダ サマートリュフかけ<br>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 | 1780 [税込1958] |
|---|---------------|

|   |               |
|---|---------------|
| Bolognese Gratin with Fontina Cheese & Eggplant<br>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<br>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 | 1260 [税込1386] |
|---|---------------|

|   |               |
|---|---------------|
| Chicken Meatballs & Kujoh Leek with Mozzarella<br>鶏つくねと九条葱、モzzarellaチーズのアルボンディカス 4PC<br>鶏つくねと九条葱に、たっぷりのモzzarellaチーズをかけました | 1260 [税込1386] |
|---|---------------|

# pizza

|   |     |
|---|-----|
| Pizza of the Season 季節のピッツァ<br>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! | ASK |
|---|-----|

|   |   |
|---|---|
| Margherita Extra マルゲリータ・エクストラ<br>トマトソース、水牛のモzzarella、バジル<br>tomato sauce, buffalo mozzarella, basil | 6inch 1570 [税込1727]<br>10inch 2100 [税込2310] |
|---|---|

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

|  |   |
|--|---|
| Quattro Formaggi クアトロ・フォルマッジ<br>モzzarella、イエトスト、ゴルゴンゾーラ、パルミジャーノ<br>mozzarella, gjetost, gorgonzola, parmigiano | 6inch 1360 [税込1496]<br>10inch 1890 [税込2079] |
|--|---|

|  |   |
|--|---|
| <b>S M O K E</b><br>Affumicata<br>アファミカータ<br>スモークモzzarella、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<br>smoked mozzarella, smoked salmon, smoked eggs, bacon, smoked mushrooms, black olives | 6inch 1570 [税込1727]<br>10inch 2100 [税込2310] |
|--|---|

|  |   |
|--|---|
| Mexicana メヒカーナ<br>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<br>grana padano, grilled chicken, sweet green pepper, spicy tomato salsa | 6inch 1650 [税込1815]<br>10inch 2150 [税込2365] |
|--|---|

# main

|  |               |  |
|--|---------------|--|
| <b>S M O K E</b><br>Josper Oven Grilled<br>KYOTO Chicken Breast & Thigh<br>アップルウッドで燻製した<br>丹波黒鶏のジョスパークリル<br>胸肉ともも肉を炭火オープンで<br>ジューシーに焼き上げました。<br>仕上げはアップルウッドで瞬間燻製に。 | 2400 [税込2640] |  |
|--|---------------|--|

|  |  |
|--|--|
| Josper Oven Grilled JINSEKI Wagyu Beef Top Round<br>with Rhubarb Sauce<br>広島神石黒毛和牛内もも肉のジョスパークリル<br>ルバーブのソース<br>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。 | 200g / 4200 [税込4620]<br>400g / 8000 [税込8800] |
|--|--|

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

|  |               |
|--|---------------|
| Josper Oven Grilled Venison Loin with Green Pepper Sauce<br>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 | 3400 [税込3740] |
|--|---------------|

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


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


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

|                  |   |                                  |   |
|------------------|---|----------------------------------|---|
| <b>SIDE DISH</b> | Sauteed Broccoli<br>Sauteed Spinach<br>Roasted Potatoes | ブロッコリーソテー<br>ほうれん草ソテー<br>ローストポテト | 420 [税込462]<br>420 [税込462]<br>420 [税込462] |
|------------------|---|----------------------------------|---|


# pasta & risotto

|   |   |  |
|---|---|--|
|  | M SPAGHETTI スパゲッティ<br>--- マンチーニ社の乾麺 [2.2mm] |  |
| Kyoto Vegetables Peperoncini<br>京都野菜のペペロンチーニ  | 1500 [税込1650]                               |  |
| Pescatore Rosso - Seafood Tomato Sauce<br>魚介たっぷり!ペスカトーレ・ロッソ                         | 2100 [税込2310]                               |  |

|   |   |  |
|---|---|--|
|  | CAPPELLINI カペリーニ<br>--- 細くツルツルとした食感が特徴の Pasta |  |
| Today's Chilled Cappellini<br>本日の自家製冷製カペリーニ   | ASK   |  |


|   |   |  |
|---|---|--|
|  | LINGUINE リングイネ<br>--- 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<br>あさりとおクラの和風ボンゴレビアンコ                       | 1600 [税込1760]                                       |  |

|   |               |
|---|---------------|
| Tomato Sauce with<br>Eggplant & Homemade Bacon<br>茄子と自家製ベーコンのトマトソース | 1500 [税込1650] |
|---|---------------|

|   |  |  |
|---|--|--|
|  | RICHE MAFALDINE リッシェ マファルディーネ<br>--- ヒダがあってソースがよく絡むショートパスタ |  |
|---|--|--|

|                                 |               |
|---------------------------------|---------------|
| Wagyu Beef Bolognese<br>和牛ボロネーゼ | 1800 [税込1980] |
|---------------------------------|---------------|

|   |               |
|---|---------------|
| Gorgonzola Sauce with<br>Tamba Chicken Tender & Tamba Shimeji Mushrooms<br>丹波黒鶏ささみと丹波しめじのゴルゴンゾーラソース | 1600 [税込1760] |
|---|---------------|

|  |               |  |
|--|---------------|--|
|  | RISOTTO リゾット  |  |
| Saffron & Green Soybeans Risotto<br>サフランと枝豆のリゾット                                     | 1360 [税込1496] |  |

# dessert

|  |             |
|--|-------------|
| <b>S M O K E</b><br>Smoked Nuts Tiramisu<br>スモークナッツ・ティラミス<br>燻製したナッツを使った、香ばしい味わいのティラミス | 630 [税込693] |
|--|-------------|

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

|   |             |
|---|-------------|
| Peach Eton Mess<br>桃のイートンメス<br>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 | 850 [税込935] |
|---|-------------|

|   |             |
|---|-------------|
| Corn Creme Brulee with Maple Ice Cream<br>とうもろこしのクレームブリュレ メープルアイス添え<br>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 | 750 [税込835] |
|---|-------------|

|   |              |
|---|--------------|
| Cannolo with Sansho Pepper Ice Cream<br>和風カンノーロ 山椒アイス添え<br>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 | 940 [税込1034] |
|---|--------------|

|   |             |
|---|-------------|
| Homemade Ice Cream<br>[Vanilla / Rich Chocolate / Salt Caramel / Coconut & Pineapple Sorbet]<br>自家製アイスクリーム<br>[ 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 ] | 420 [税込462] |
|---|-------------|

|  |   |
|--|---|
| <b>ALL NATURAL</b>   | <b>NO MSG</b><br>化学調味料不使用<br>No MSG<br>on our natural "UMAMI" dishes. |
| <b>LOW TRANS FAT</b><br>低温圧搾抽出法油<br>低トランス脂肪油<br>Low Transfat Oil | <b>π water</b><br>ペウオーター使用<br>π water                                 |
| <b>NATURAL SALT</b><br>天然由来の塩<br>Natural Salt                    | <b>ORGANIC SUGAR</b><br>オーガニック砂糖<br>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**

[税込803]

PITCHER **2730**

[税込3003]

## APERITIVO

|  |                   |                        |
|--|-------------------|------------------------|
| <b>Aperol Spritz</b><br>- Aperol, White Wine, Soda Water, Orange Slice       | <b>アペロールスプリッツ</b> | <b>800</b><br>[税込880]  |
| <b>Rigocello</b><br>- Homemade Limoncello, Tonic Water, Soda Water           | <b>リゴツチェロ</b>     | <b>680</b><br>[税込748]  |
| <b>Dinarte Fizz</b><br>- Homemade Shrub, Cointreau, Syrup, Soda Water, Lemon | <b>ディナルテ・フィズ</b>  | <b>950</b><br>[税込1045] |

### Non-Alcohol Cocktails

## MOCKTAILS

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

## BEER

|        |   |                                 |
|--------|---|---------------------------------|
| DRAFT  | <b>IWAI Lager /Japan</b> イワイ・ラガー/生 1/2 pint <b>680</b><br>[税込748]<br>自社オリジナルピルスナー!<br>日本生まれのソラチエースホップを使用し、<br>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 <b>950</b><br>[税込1045] |
|        | <b>Hoegaarden /Belgium</b> ヒューガルデン/生 1/2 pint <b>680</b><br>[税込748]   |                                 |
|        | <b>Modero Especial /Mexico</b>  ボトル  355ml <b>680</b><br>[税込748]  |                                 |
| BOTTLE | <b>Heartland /Japan</b> ハートランド  ボトル  330ml <b>680</b><br>[税込748]  |                                 |
|        | <b>Suntory All Free Non-alcoholic</b> サントリーオールフリー/ノンアルコール <b>630</b><br>[税込693]   |                                 |

## SPARKLING *by The Glass*

|   |   |  |
|---|---|--|
| PINOT NOIR  |   |  |
| <b>Champagne Augustin</b><br><b>Cuvee 116 Blanc de Noirs</b><br>- Champagne, France | GLASS <b>1680</b> [税込1848]<br>BOTTLE <b>10000</b> [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   |  |  |
| <b>KOSHU “HUGE EXCLUSIVE”</b><br><b>Maruki Winery -Yamanashi, Japan</b><br><b>甲州 “HUGEエクスクルーシブ”</b><br>まるき葡萄酒 | GLASS <b>750</b> [税込825]<br>CARAFE [500ML] <b>2500</b> [税込2750]<br>BOTTLE <b>3300</b> [税込3630] |  |

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

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

|                              |            |
|------------------------------|------------|
| <b>WHITE WINE OF THE DAY</b> | <b>ASK</b> |
| 本日の白ワイン                      |            |

## ROSÉ *by The Glass*

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

## RED *by The Glass*

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

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

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

|                            |            |
|----------------------------|------------|
| <b>RED WINE OF THE DAY</b> | <b>ASK</b> |
| 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。