


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> Smoked Loin Ham Pinchos 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 自家製スモークポテトサラダ	420 [税込462]

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]
----------------------------	-----------------------	-------------

Pork Tongue & Sweet Green Pepper Brocheta with Romesco Sauce	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>	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]
---------------	----------	-------------

Rabbit Thigh Gazpacho Manchego	ウサギもも肉のガスパチョマンチェゴ	840 [税込924]
	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	カラマリ・フリット スモークタルタルを添えて	840 [税込924]
	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	シーザーサラダ	1260 [税込1386]
----------------------	---------	---------------

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

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

<b>S O U P</b>	Chestnut Potage 栗のポタージュ	S 840 [税込924] 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 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	

<b>S M O K E</b>	Smoked Salmon & Gravlax -Marinated Smoked Salmon	1260 [税込1386]
	自家製スモークサーモンのグラブラックス	
	しっとり仕上げたスモークサーモンの北欧風マリネ	

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


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ィなモッツアレラ・ボッコンチーニのカプレーゼ	

	Pear & Rucola Salad	1780 [税込1958]
	with Fourme d' Ambert Cheese & Clove Dressing	
	洋梨とルッコラのサラダ フルム・ダンペール	
	フランスの青カビタイプのチーズとクローヴのドレッシングで	

Bolognese Gratin with Fontina Cheese & Eggplant	1260 [税込1386]
秋茄子とフォンティーナチーズのポロネーゼグラタン	
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	

<b>S M O K E</b>	Affumicata アフィカータ	6inch 1570 [税込1727]
	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	10inch 2100 [税込2310]
	smoked mozzarella, smoked salmon, smoked eggs, bacon, smoked mushrooms, black olives	

Funghi フンギ	6inch 1650 [税込1815]
スカモルツァ、燻製マッシュルーム、燻製舞茸、にんにく、オレガノ、スモークオイル	10inch 2150 [税込2365]
scamorza, smoked mushroom, smoked maitake, garlic, oregano, smoked oil	

# main

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

<b>S M O K E</b>	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 Persimmon Confiture	2400 [税込2640]
イベリコ豚ロースの米麹と柿の葉のマリネ 柿のコンフィチュール	

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 Crown Daisy Sauce	
本日の鮮魚のジョスパークリル 春菊のソース	


	Freshwater Scampi & Whelk Paella	2800 [税込3080]
	鬼手長海老とツブ貝のパエリア	
	Beef Skirt & Girolle Spicy Paella	2800 [税込3080]
	牛ハラミとジロール茸のスパイシーパエリア	


<b>SIDE DISH</b>	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	京都野菜のペペロンチーニ	1500 [税込1650]	
Pescatore Rosso - Seafood Tomato Sauce	魚介たっぷり! ペスカトーレ・ロッソ	2100 [税込2310]	

	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 Ebi-imo	あさりと海老芋の和風ボンゴレビアンコ	1600 [税込1760]	
Tomato Sauce with Eggplant & Homemade Bacon	茄子と自家製ベーコンのトマトソース	1500 [税込1650]	

	CASARECCE カサレッチェ	---	パスタの断面がS字になったショートパスタ
Pacific Saury of Siciliana Style	秋刀魚のシチリアーナ	1600 [税込1760]	
Pumpkin Carbonara	カボチャのカルボナーラ	1600 [税込1760]	

	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	和牛ボロネーゼ	1800 [税込1980]	
Gorgonzola Sauce with Tamba Chicken Tender & Tamba Shimeji Mushrooms	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 & Maitake Risotto	サフランと舞茸のリゾット	1360 [税込1496]

# dessert

<b>S M O K E</b>	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	

Fig Panna Cotta	無花果のパンナコッタ	750 [税込825]
	優しい甘みの無花果のパンナコッタ	

Pear Tart	洋梨のタルト	850 [税込935]
	みずみずしい旬の洋梨を使ったタルト	

Crema Catalana	アイス・カタラーナ	750 [税込835]
	スペインの冷たく凍らせたプリン	

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

Homemade Ice Cream	自家製アイスクリーム	420 [税込462]
	[Vanilla / Rich Chocolate / Salt Caramel / Cassis Sorbet]	
	[バニラ / リッチ・チョコレート / 塩キャラメル / カシスソルベ]	

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

<b>Aperol Spritz</b> - Aperol, Prosecco, Soda Water, Orange Slice	<b>アペロールスプリッツ</b>	<b>850</b> [税込935]
<b>Rigocello</b> - Homemade Limoncello, Tonic Water, Soda Water	<b>リゴツチェロ</b>	<b>700</b> [税込770]
<b>Dinarte Fizz</b> - Homemade Shrubby, Cointreau, Syrup, Soda Water, Lemon, orange, mint	<b>ディナルテ・フィズ</b>	<b>950</b> [税込1045]

### Non-Alcohol Cocktails

## MOCKTAILS

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

## BEER

DRAFT	<b>IWAI Lager /Japan</b> イワイ・ラガー/生 1/2 pint <b>680</b> [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 <b>950</b> [税込1045]
	<b>Hoegaarden /Belgium</b> ヒューガルデン/生 1/2 pint <b>680</b> [税込748]	
BOTTLE	<b>Heartland /Japan</b> ハートランド  ボトル  330ml <b>680</b> [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> [税込693]	

## SPARKLING by The Glass

PINOT NOIR		
<b>Champagne Augustin</b> <b>Cuvee 116 Blanc de Noirs</b> - Champagne, France	GLASS <b>1680</b> [税込1848] 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> <b>Maruki Winery -Yamanashi, Japan</b> <b>甲州 “HUGEエクスクルーシブ”</b> まるき葡萄酒	CARAFE [500ML] <b>2500</b> [税込2750] BOTTLE <b>3800</b> [税込4180]	GLASS <b>760</b> [税込836]

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

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

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

## RED by The Glass

BAILEYA		
<b>BAILEYA “HUGE EXCLUSIVE”</b> <b>Maruki Winery -Yamanashi, Japan</b> <b>ベリーーA “HUGEエクスクルーシブ”</b> まるき葡萄酒	CARAFE [500ML] <b>2500</b> [税込2750] BOTTLE <b>3800</b> [税込4180]	GLASS <b>760</b> [税込836]

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

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

<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。