

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 400 [税込440]
	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 450 [税込495]
Pickles	自家製ピクルス 450 [税込495]
Toasted Bread [Garlic/Butter/Plain]	トースト 450 [税込495]
	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 450 [税込495]
	自家製スモークポテトサラダ

Spicy Chicken Wings	スパイシーチキンウィング 650 [税込715]
---------------------	---------------------------------

Grilled Sausage	自家製ソーセージのグリル 650 [税込715]
-----------------	---------------------------------

Croquetas [2pc] (+1pc 330)	スペイン風クリームコロッケ“クロケッタス” 650 [税込715]
----------------------------	--

Chicken Neck & Shiitake Brocheta with Romesco Sauce	鶏せせりと椎茸のブロchette ロメスコソース 650 [税込715]
---	---

Smoked Mushroom Ajillo	燻製のこのアヒージョ 750 [税込825]
------------------------	-------------------------------

Shrimp Ajillo	海老のアヒージョ 750 [税込825]
---------------	-----------------------------

Rabbit Thigh Gazpacho Manchego	ウサギもも肉のガスパチョマンチェゴ 850 [税込935]
	ウサギ肉と旬野菜、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 850 [税込935]
	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 1600 [税込1760]
		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 1300 [税込1430]
----------------------	------------------------------

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

SOUP	Shogoin Turnip Potage	S 850 [税込935]
	聖護院蕪のポターージュ	L 1150 [税込1265]

appetizer



charcuterie	
Charcuterie Platter シャルキュトリー・ブッター	
	自家製シャルキトリーと直輸入ハムの盛り合わせ
	3kinds 1600 [税込1760]
	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 550 [税込605]	
自家製スモークロースハム	
Smoked Corned Tongue 650 [税込715]	
スモーク・コンタン [自家製牛タンのハム]	
Iberico Chorizo 550 [税込605]	
イベリコ・チョリソー	
Pate de Campagne 850 [税込935]	
パテ・ド・カンパーニュ	

SMOKE	Smoked Salmon & Gravlax -Marinated Smoked Salmon 1300 [税込1430]
	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 with Daikon & Yuzu Dressing	入荷鮮魚のカルパッチョ 彩り大根と柚子のドレッシング 1700 [税込1870]
--	---

Smoke Grilled Kyoto Vegetables 1600 [税込1760]	
京都野菜のスモークグリル	

cheese

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

Japanese Caprese - Kyoto Tomato & Mozzarella Bocconcini 1300 [税込1430]	
京トマトとボッコンチーニの和風カプレーゼ	
	子持ち昆布の風味とマイクロ大葉を効かせ和風に仕上げたカプレーゼ

Pear & Rucola Salad with Fourme d' Ambert Cheese & Clove Dressing 1800 [税込1980]	
洋梨とルッコラのサラダ フルム・ダンベール	
	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

Shogoin Daikon Steak with Fontina Cheese & Bolognese Sauce 1300 [税込1430]	
聖護院大根のステーキ フォンティーナチーズとボロネーゼソース	
	京都の聖護院大根をイタリアのフォンティーナチーズと

Chicken Meatballs & Kujoh Leek with Mozzarella 1300 [税込1430]	
鶏つくねと九条葱、モzzarella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zzarella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 1600 [税込1760]
トマトソース、水牛のモzzarella、バジル	10inch 2100 [税込2310]
tomato sauce, buffalo mozzarella, basil	

Burrata Cheese & Prosciutto	6inch 2500 [税込2750]
丸ごとブurrataチーズと生ハム	10inch 3000 [税込3300]
トマトソース、ブurrata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 1400 [税込1540]
モzzarella、イエスト、ゴルゴンゾーラ、パルミジャーノ	10inch 1900 [税込2090]
mozzarella, gjetost, gorgonzola, parmigiano	

Affumicata アフミカータ	6inch 1600 [税込1760]
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	10inch 2100 [税込2310]
smoked mozzarella, smoked salmon, smoked eggs, bacon, smoked mushrooms, black olives	

Duck Breast & Shimonita Leek Bianca	6inch 1650 [税込1815]
鴨胸肉と下仁葱のピアンカ	10inch 2150 [税込2365]
モzzarella、下仁葱、鴨胸肉、マスタード、クリーム、ペコリーノ、黒胡椒	
mozzarella, shimonita leek, duck, mustard, cream, pecorino, black pepper	

main

Josper Oven Grilled KYOTO Chicken Breast & Thigh	2400 [税込2640]	
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 with Porto Sauce	200g / 4200 [税込4620]
	400g / 8000 [税込8800]
広島神石黒毛和牛肉もも肉のジョスパークリル	
ポルト酒のソース	
ジョスパで丁寧に焼き上げた、しっとりとしたジュシーな赤身肉。	

Duck Confit with Mimolette Salad	2400 [税込2640]
鴨もも肉のコンフィ ミモレットのサラダ	

Josper Oven Grilled Venison Loin with Green Pepper Sauce	3400 [税込3740]
北海道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 with Chinese Cabbage Coulis	2400 [税込2640]
本日の鮮魚のジョスパークリル 白菜のクーリ	

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

Duck Breast & Kujoh Leek Paella	2800 [税込3080]
近江鴨胸肉と九条ネギのパエリア	

SIDE DISH	Sauteed Broccoli	ブロッコリーソテー 400 [税込440]
	Sauteed Spinach	ほうれん草ソテー 400 [税込440]
	Roasted Potatoes	ローストポテト 400 [税込440]

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	

Pufferfish, Mibu Greens & Bottarga Peperoncino	1600 [税込1760]
河豚と壬生菜、自家製カラスミのペペロンチーノ	

Pescatore Rosso - Seafood Tomato Sauce	2100 [税込2310]
魚介たっぷり!ペスカトーレ・ロソ	

	L 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!	

Vongole Bianco with Lotus Root	1600 [税込1760]
あざりと蓮根のボンゴレピアンコ	

Tomato Sauce with Swiss Chard & Homemade Bacon	1500 [税込1650]
スイスチャードと自家製ベーコンのトマトソース	

	C 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	

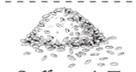
Bollito with Salsiccia, Cavolo Nero & Winter Vegetables	1600 [税込1760]
自家製サルシッチャとカーボロネロ、冬野菜のボリート	

Pesto Genovese with Scallop & Crown Daisy	1600 [税込1760]
帆立と春菊のジェノベーゼ	

	R 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	

	R RISOTTO リゾット	
---	-----------------------	--

Saffron & Truffle Risotto with Scrambled Egg	1800 [税込1980]
サフランと冬トリュフのリゾット 卵のスクランブルと	

dessert

SMOKE	Smoked Nuts Tiramisu	650 [税込715]
	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	

Matcha Italian Pudding	750 [税込825]
抹茶のイタリアンプリン	
	しっかりとした食感のイタリアンプリンを抹茶味で

Strawberry Millefeuille with Fromage Blanc	850 [税込935]
莓のミルフィーユ 自家製フロマージュブラン添え	
	旬の莓を使ったミルフィーユ

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

Fondant Chocolat	950 [税込1045]
フォンダンショコラ 季節のフルーツのコンフィチュール	
	とろっと中からチョコレートが溢れる、濃厚なフォンダンショコラ

Homemade Ice Cream	450 [税込495]
[Vanilla / Rich Chocolate / Salt Caramel / Mandarin 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 / みかんソルベ]	

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

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。ホットでもご用意できます。

GLASS **750** PITCHER **2750**
[税込825] [税込3025]

APERITIVO

Aperol Spritz - Aperol, Prosecco, Soda Water, Orange Slice	アペロールスプリッツ	850 [税込935]
Rigocello - Homemade Limoncello, Tonic Water, Soda Water	リゴッチェロ	700 [税込770]
Sansho Lemon Sour - Sansho infused Vodka, Homemade Salty Lemon, Soda	山椒レモンサワー	750 [税込825]

Non-Alcohol Cocktails

MOCKTAILS

Fruit Punch - Orange Juice, Apple Juice, Mango Juice, Grenadine	フルーツパンチ	750 [税込825]
Very Berry Pop - Berry Rysup, Cranberry Juice, Mixed Berry, Soda	ヴェリー・ベリー・ポップ	700 [税込770]
“SHISO” Squash - Shiso Syrup, Lemonade, Lemon, Soda, Shiso Herb	紫蘇スカッシュ	700 [税込770]
Apple & Rosemary - Apple Ginger Syrup, Soda, Rosemary	アップル&ローズマリー	700 [税込770]
Lemongrass-moni - Lemongrass Syrup, GFJ, Tonic Water, Lemongrass	レモングラスモーニ	700 [税込770]
Virgin Mojito - Mint, Lime Juice, Syrup, Soda	ヴァージン・モヒート	750 [税込825]
Virgin Moscow Mule - Ginger Syrup, Ginger Beer, Ginger Ale, Lime	ヴァージン・モスコミュール	750 [税込825]

BEER

DRAFT	IWAI Lager /Japan イワイ・ラガー /生	1/2 pint	680 [税込748]
	自社オリジナルビルスナー! 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 pint	950 [税込1045] 1300 [税込1430]
	IWAI White /Japan イワイ・ホワイト /生	1/2 pint	680 [税込748]
	苦みの少ないさっぱりした味わいに、 オレンジピールのフルーティさと スパイスの清涼感を加えたホワイトエール	3/4 pint pint	950 [税込1045] 1300 [税込1430]
	Heartland /Japan ハートランド ボトル 330ml		700 [税込770]
	Suntory All Free Non-alcoholic サントリーオールフリー /ノンアルコール		650 [税込715]

BOTTLE

SPARKLING *by The Glass*

PINOT NOIR		
Champagne Augustin Cuvee 116 Blanc de Noirs - Champagne, France	GLASS 1700 [税込1870] 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” Maruki Winery -Yamanashi, Japan 甲州 “HUGEエクスクルーシブ” まるき葡萄酒	GLASS 800 [税込880] CARAFE [500ML] 2600 [税込2860] BOTTLE 3800 [税込4180]	

SAUVIGNON BLANC, CHARDONNAY, VIOGNIER, TREBBIANO		
DISPETTO BIANCO Barbanera - Toscana, Italy デイスペット ビアンコ バルノバネーラ	GLASS 900 [税込990] CARAFE [500ML] 3000 [税込3300] BOTTLE 4100 [税込4510]	

ORTRUGO, MALVASIA, SAUVIGNON BLANC		
BIANCO MAGNUM 1500ML Il Vei - Emilia-Romagna, Italy ピアンコ・マグナム イルヴェイ	GLASS 1000 [税込1100] CARAFE [500ML] 3300 [税込3660] BOTTLE [1500ML] 9000 [税込9900]	

WHITE WINE OF THE DAY	ASK
本日の白ワイン	

ORANGE *by The Glass*

PINOT GRIGIO		
ZERO PURO LANDAE PINOT GRIGIO Cantina Orsogna - Abruzzo, Italy	GLASS 950 [税込1045] CARAFE [500ML] 3200 [税込3520] BOTTLE 4500 [税込4950]	
ゼロプロ ランデ ピノグリージョ カンティーナ オルソーニャ		

RED *by The Glass*

BAILEYA		
BAILEYA “HUGE EXCLUSIVE” Maruki Winery -Yamanashi, Japan ベリーーA “HUGEエクスクルーシブ” まるき葡萄酒	GLASS 800 [税込880] CARAFE [500ML] 2600 [税込2860] BOTTLE 3800 [税込4180]	

MONTEPULCIANO		
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO Casa Bariconi - Abruzzo, Italy モンテプルチアーノ ダブルッツォ カーザ バリコーニ	GLASS 900 [税込990] CARAFE [500ML] 3000 [税込3300] BOTTLE 4100 [税込4510]	

SANGIOVESE GROSSO, CABERNET SAUVIGNON, MERLOT		
ROSSO DI TOSCANA La Lecciaia - Toscana, Italy ロッソ・デイ・トスカーナ ラ・レッチャイア	GLASS 1150 [税込1265] CARAFE [500ML] 3800 [税込4180] BOTTLE 5200 [税込5720]	

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。