

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



S M O K E
Smoked Loin Ham Pinchos 1pc 400
 自家製スモークロースハムの
 季節のピンチョス [税込440]



S M O K E
 ☑☑ **Smoked Potato Salad 450**
 自家製スモークポテトサラダ [税込495]
 シャキッとした自家製のいぶりがっかがアクセント！



☑ **Pickles 450**
 自家製ピクルス [税込495]
 彩り野菜をピクルスに。



☑☑ **Pisto Manchego 650**
 ピストマンチェゴ [税込715]
 スペイン定番！野菜煮込みにフライドエッグを。



S M O K E
Smoked Mushroom Ajillo 750
 燻製きのこのアヒージョ [税込825]
 4種茸の熱々アヒージョ



Shrimp Ajillo 750
 海老のアヒージョ [税込825]
 プリプリの海老がたっぷりに入ったアヒージョ



Spicy Chicken Wings 650
 スパイシーチキンウィング [税込715]
 数種類のスパイスでマリネした丹波黒鶏の手羽中



☑☑ **Croquetas [2pc] (+1pc 330) 650**
 スペイン風クリームコロッケ [税込715]
 “クロケッタス”
 生ハムと玉葱のスパニッシュ・クリームコロッケ



S M O K E
 ☑ **Calamari Fritti with Smoked Tartar 750**
 カラマリ・フリット [税込825]
 スモークタルタルを添えて
 セモリナ粉でシンプルにカリッと揚げました！



☑ **Huevos Rotos 800**
 ウェボス・ロトス [税込880]
 フライドポテトに生ハムとフライドエッグを
 トッピング！自家製カクテルソースでどうぞ。



S M O K E
Galician Octopus 1100
 タコのガリシア風 [税込1210]
 白ワインとにんにく、スモークオイルでコンフィに
 したタコに京都産の里芋を添えて。



Grilled Butifarra 650
 自家製ソーセージのグリル [税込715]
 スペインソーセージ“ブティファラ”の
 シンプルなグリル



S M O K E
Pulпитос - squid ink stew- 1150
 プルピートス [税込1265]
 コウイカのイカ墨トマトソース煮込み



S M O K E
Broccoli & Sakura Shrimp Plancha 650
 ブロccoliと燻製桜海老のプランチャ [税込715]
 国産のブロッコリーを桜海老とアーリオ・オーリオに。



☑☑ **Toasted Bread 400**
 Please choose from Garlic, Butter or Plain [税込440]
 トースト [ガーリック/ バター /プレーン]

appetizers

Spring Recommendations



☑ **Green Asparagus Salad 1800**
 with Lemongrass Dressing [税込1980]
 国産グリーンアスパラガスのサラダ仕立て
 レモングラスのドレッシング
 国産のアスパラガスをジョスパーでグリルし、
 レモングラス香る爽やかなドレッシングでサラダ仕立てに。



☑ **Spring Cabbage Bolognese with Fonduta Sauce 1200**
 春キャベツのボロネーゼ フォンデュータソース [税込1320]
 ジョスパーでグリルした春キャベツに自家製ボロネーゼソースと
 フォンティナーチーズのソースをかけて。



☑☑ **Jasper Oven Grilled Broad Beans with Pecorino 1200**
 そら豆のジョスパーグリル ベコリーノチーズ [税込1320]
 鞘ごとジョスパーオープンでグリルにしたそら豆に
 ベコリーノをたっぷり！



S M O K E
 ☑☑ **Kyoto Potatoes & Gruyere Gratin 900**
 京都産じゃがいもとグリュイエールのグラタン [税込990]
 燻製したじゃがいものローストとコクのあるグリュイエールチーズのグラタン



White Wine Steamed Mussels 1400
 ムール貝の白ワイン蒸し [税込1540]
 身入りがよくプリプリのムール貝をシンプルなワイン蒸しに！



☑☑ **Chicken Meatballs & Kujoh Leek with Mozzarella 1250**
 鶏つくねと九条葱、 [税込1375]
 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



S M O K E
 ☑ **Smoke Grilled Kyoto Vegetables 1600**
 京都野菜のスモークグリル [税込1760]
 農家から届く野菜と毎朝買い付ける野菜をジョスパーオープンでグリルに。



S M O K E
Smoked Salmon & Gravlax - Marinated Smoked Salmon 1100
 - Marinated Smoked Salmon [税込1210]
 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

salads & soup



☑ **Kyoto Vegetable Bagna Cauda S 1050 [税込1155]**
 京都産厳選野菜の [税込1760]
 パーニャカウダ
 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。



☑☑ **Japanese Caprese 1350**
 - Kyoto Tomato & Mozzarella Bocconcini [税込1485]
 京トマトとボッコラ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

S M O K E
 ☑☑ **Caesar Salad with Homemade Bacon 1000**
 & Smoked Pecorino [税込1100]
 自家製ベーコンと燻製ペコリーノのシーザーサラダ

☑☑ **Watercress & Rucola Salad 900**
 クレソンとルッコラのグリーンサラダ [税込990]
 エシャロットドレッシング

S O U P
 ☑☑ **“Seasonal Onion” Potage S 800 [税込880]**
 新玉ねぎのポタージュ L 1400 [税込1540]

charcuterie & cheese



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 1500 [税込1650]
5kinds 2200 [税込2420]

S
M
O
K
E

Jamón Serrano 18 Months
18ヶ月熟成 スペイン・テルエル産 ハモンセラノ

S 1000 [税込1100]
L 1600 [税込1760]

Homemade Smoky Ham 自家製スモーククロスハム 550 [税込605]

Smoked Corned Tongue スモーク・コンタン [自家製牛タンハム] 650 [税込715]

Iberico Chorizo イベリコ・チョリソー 550 [税込605]

①② **Pate de Campagne** パテ・ド・カンパーニュ 850 [税込935]



① Cheese Platter チーズ・プラッター

シェフ厳選チーズの4種盛り合わせ
1800 [税込1980]



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!

①② **Margherita Extra**
マルゲリータ・エクストラ 6inch 1500 [税込1650]
10inch 2000 [税込2200]
トマトソース、水牛のモッツァレラ、バジル
tomato sauce, buffalo mozzarella, basil

① **Burrata Cheese & Prosciutto**
丸ごと Burrata チーズと生ハム 6inch 2500 [税込2750]
10inch 3000 [税込3300]
トマトソース、Burrata チーズ、プロシュート
tomato sauce, burrata cheese, prosciutto

①② **Quattro Formaggi** クアトロ・フォルマッジ 6inch 1400 [税込1540]
10inch 1900 [税込2090]
モッツァレラ、イェトスト、ゴルゴンゾーラ、パルミジャーノ
mozzarella, gjetost, gorgonzola, parmigiano

S
M
O
K
E ①② **Affumicata** 6inch 1600 [税込1760]
10inch 2100 [税込2310]
アフミカータ
スモークモッツァレラ、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

pasta

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

① **Kyoto Vegetables Peperoncini** 1400 [税込1540]
京都野菜のペペロンチーニ

Pescatore Rosso - Seafood Tomato Sauce 2300 [税込2530]
魚介たっぷり! ペスカトーレ・ロッシ

① **Vegan Bolognese** 1500 [税込1650]
ヴィーガン・ボロネーゼ

RISOTTO リゾット

① **Vegan Bolognese & Saffron Risotto** 1400 [税込1540]
ヴィーガンボロネーゼとサフランのリゾット



RICHE MAFALDINE リッシェ マファルディーネ
--- ヒタがあってソースがよく絡むショートパスタ

①② **Wagyu Beef Bolognese** 2000 [税込2200]
和牛ボロネーゼ

S
M
O
K
E ①② **Mushroom Cream 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マッシュルームクリームソース



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!

① **Vongole [bianco or rosso]** 1600 [税込1760]
ボンゴレ ビアンコ または ロッシ

S
M
O
K
E ①② **Homemade Bacon & Seasonal Onion Amatriciana** 1400 [税込1540]
新玉葱と自家製ベーコンのアマトリッチャーナ

main dish

S
M
O
K
E **Jasper 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。



S
M
O
K
E **Jasper Oven Grilled Duck Breast with Duck Jus & Yuzu** 3,500 [税込3850]
京鴨むね肉のジョスパークリル 鴨のジュ 柚子の香り
京都ブランドの鴨。旨みの強い胸肉を鴨ジュと柚子で仕上げます。

S
M
O
K
E **Jasper Oven Grilled Spanish Mackerel -acqua pazza style-** 2400 [税込2640]
鯖のジョスパークリル アクアパッツァ仕立て
今が旬の鯖に炭の香りをつけてアクアパッツァ仕立てにしました!

Jasper Oven Grilled JINSEKI Wagyu Beef Top Round 200g / 4500 [税込4950]
with Porto Sauce 400g / 8500 [税込9350]
広島県 中山牧場 神石黒毛和牛内もも肉のジョスパークリル
マデラ酒のソース
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。



① **Freshwater Scampi, Whelk & Spring Vegetables Paella** 2800 [税込3080]
鬼手長海老とツブ貝、春野菜のパエリア

Clams & Spring Vegetables Arroz Caldoso 2000 [税込2200]
あさり & 春野菜のアロス・カルドソ

Kuroge Beef Fillet 300g / 9,800 [税込10780]
広島県 中山牧場 黒牛フィレのジョスパークリル
厳選した黒牛のフィレを豪快に300gの塊で!



SIDE DISH
① **Sauteed Broccoli** ブロッコリーソテー 400 [税込440]
① **Sauteed Spinach** ほうれん草ソテー 400 [税込440]
① **Roasted Potatoes** ローストポテト 400 [税込440]

VEGETARIAN ベジタリアン

INCLUDES EGG 卵を含む

INCLUDES DAIRY 乳製品を含む

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
低トランス脂肪酸
Low Transfat Oil

NATURAL SALT 天然由来の塩
Natural Salt

ORGANIC SUGAR オーガニック砂糖
Organic Sugar

π water

カウォーター使用
π water