

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



🍷 **Olives**
オリーブのマリネ
ハーブ香る自家製オリーブマリネ

700
[税込770]



🔪 **Smoked Potato Salad**
自家製スモークポテトサラダ
シャキッと自家製のいぶりがっこがアクセント！

450
[税込495]



🍷 **Pickles**
自家製ピクルス
彩り野菜をピクルスに。

450
[税込495]



🔪 **Boquerones**
ボケロネス
スペイン定番の前菜、酢漬けイワシのマリネ。

700
[税込770]



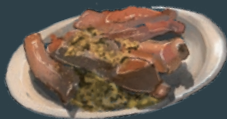
🔪🍷 **Buñuelo**
タラとジャガイモのフリット
“ブニュエロ”
ふわっと軽く揚げた、スペイン定番のフリット。

700
[税込770]



🔪🍷 **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
セモリナ粉でシンプルにカリッと揚げました！

750
[税込825]



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

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”
生ハムと玉葱のスパニッシュ・クリームコロッケ

650
[税込715]



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

750
[税込825]



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

650
[税込715]



🔪 **Smoked Mushroom Ajillo**
燻製きのこのアヒージョ
4種茸の熱々アヒージョ

750
[税込825]



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

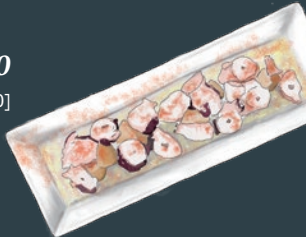
400
[税込440]

appetizers



🔪 **Smoked Salmon & Gravlax**
- Marinated Smoked Salmon
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

1100
[税込1210]



🔪 **Galician Octopus**
タコのガリシア風
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。

1100
[税込1210]



🔪 **Tuna Tartar**
高知県宿毛産 マグロのタルタル
コラトゥーラでマリネしたマグロを自家製マヨネーズでタルタルに。

2000
[税込2200]



White Wine Steamed Mussels
ムール貝の白ワイン蒸し
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！

1400
[税込1540]



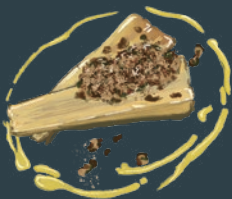
🍷 **Baked Butternut Squash**
バターナッツのホイル焼き
自家製フロマージュブランとバルサミコソース
甘いバターナッツカボチャを自家製フロマージュとバルサミコソースでさっぱりと。

950
[税込1045]



🔪🍷🍷 **Chicken Meatballs & Kujoh Leek with Mozzarella**
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

1250
[税込1375]



🍷🍷 **Jasper Grilled Parsnip with Sicilian-Style Breadcrumbs**
パースニップのジョスパーグリル
人参に似たセリ科の根菜をローストし、甘みを引き出しました。レモン香るパン粉で。

950
[税込1045]



🍷🔪 **Smoke Grilled Kyoto Vegetables**
京都野菜のスモークグリル
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。

1600
[税込1760]

salads & soup



🍷 **Kyoto Vegetable Bagna Cauda** S 1200 [税込1320]
京都産厳選野菜の
バーニャカウダ L 1800 [税込1980]
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。

🔪

🔪🍷🍷 **Caesar Salad with Homemade Bacon
& Smoked Pecorino**
自家製ベーコンと燻製ペコリーノのシーザーサラダ

1000
[税込1100]

🍷 **Mixed Green Salad**
ミックスグリーンサラダ エシャロットドレッシング

650
[税込715]



🍷🍷 **Japanese Caprese**
- Kyoto Tomato & Mozzarella Bocconcini
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

1350
[税込1485]

SOUP

🍷🍷 **Mushroom Potage**
マッシュルームのポタージュ

S 900 [税込990]
L 1300 [税込1430]

charcuterie & cheese



Charcuterie Platter
シャルキュトリ・プラッター

自家製シャルキトリート
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 ハモンセラノー

Homemade Smoky Ham 自家製スモークロスハム

S 1000 [税込1100]

L 1600 [税込1760]

Smoked Corned Tongue スモーク・コンタン [自家製牛タンのハム]

650 [税込715]

Iberico Chorizo イベリコ・チョリソー

600 [税込660]

㊦㊧ Pate de Campagne パテ・ド・カンパーニュ

850 [税込935]



㊧ 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]



㊦㊧㊨ Margherita Extra

マルゲリータ・エクストラ
トマトソース、水牛のモッツアレラ、バジル
tomato sauce, buffalo mozzarella, basil

8inch 1700 [税込1870]

㊦㊨ Marinara

マリナーラ
トマトソース、にんにく、オレガノ、バジル
tomato sauce, garlic, oregano, basil

8inch 1300 [税込1430]

㊨㊩㊨ Mushroom Bismark

キノコのビスマルク

黒舞茸、マッシュルームペースト、クリーム、モッツアレラ、ポークハム、グラナパダーノ、卵、ブラックペッパー
black maitake, mushroom paste, cream, mozzarella, pork ham, grana padano, egg, black pepper

8inch 2000 [税込2200]

㊦㊧㊨ Quattro Formaggi

クアトロ・フォルマッジ

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
mozzarella, gjetost, gorgonzola, parmigiano

8inch 1600 [税込1760]

㊩㊧㊨ Affumicata

アフミカータ

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、バジル
smoked mozzarella, smoked salmon, smoked eggs, bacon, smoked mushrooms, black olives, basil

8inch 1800 [税込1980]

S
M
O
K
E

pasta



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

1400 [税込1540]

㊧㊨ Japanese basil Genovese with Pike Conger & Ooba Herb

秋鱧と大葉のジェノヴェーゼ

1700 [税込1870]

㊦㊨ Vegan Bolognese

ヴィーガン・ボロネーゼ

1500 [税込1650]



RISOTTO リゾット

㊦㊨ Vegan Bolognese & Saffron Risotto

ヴィーガンボロネーゼとサフランのリゾット

1400 [税込1540]



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

2000 [税込2200]

S
M
O
K
E

㊩㊧㊨ Mushroom Cream Sauce with

Tamba Chicken Tender & Tamba Shimeji Mushrooms

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

1600 [税込1760]



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！

㊩㊧㊨ Tomato Cream Sauce with Soft Shell Crab

ソフトシェルクラブのトマトクリーム

1600 [税込1760]

㊩㊨ Vongole [bianco or rosso]

ボンゴレ ピアンコ または ロッソ

1600 [税込1760]

S
M
O
K
E

㊩㊧㊨ Tomato Sauce with Kyoto Eggplant & Smoked Bacon

京茄子と自家製スモークベーコンのトマトソース

1400 [税込1540]

main dish

Braised Platinum Pork Shoulder with Persimmon Sauce

白金豚肩ロースのブレゼ 柿のソース

岩手のブランド豚、白金豚をブイヨンと柿でホロホロになるまで蒸し焼きに。

2800 [税込3080]

S
M
O
K
E

Josper Grilled Today's Fresh Fish with Red Wine Sauce

本日の鮮魚のジョスパークリル 赤ワインソース

魚のだしを使った赤ワインソースで。

2400 [税込2640]



S
M
O
K
E

Josper -Grilled 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。

2400 [税込2640]



㊩ Freshwater Scampi & Whelk Paella

鬼手長海老とツブ貝のパエリア

2800 [税込3080]

Arroz Caldoso

with Baby Octopus & Clams

イダコと浅利のアロスカルドン

2200 [税込2420]

Josper Oven Grilled JINSEKI Wagyu Beef Top Round

with Porto Sauce

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

㊦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。

200g / 4500 [税込4950]

400g / 8500 [税込9350]



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]

Please allow about 30 minutes for preparation. ご提供までに30分ほどお時間を頂戴いたします。



VEGETARIAN ベジタリアン



INCLUDES EGG 卵を含む



INCLUDES DAIRY 乳製品を含む



INCLUDES GLUTEN グルテンを含む

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

エウォーター使用
π water

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



🍷 **Olives**
オリーブのマリネ
ハーブ香る自家製オリーブマリネ

700
[税込770]



Smoked Potato Salad
自家製スモークポテトサラダ
シャキッと自家製のいぶりがっこがアクセント！

450
[税込495]



🍷 **Pickles**
自家製ピクルス
彩り野菜をピクルスに。

450
[税込495]



Boquerones
ボケロネス
スペイン定番の前菜、酢漬けイワシのマリネ。

700
[税込770]



🍷 **Buñuelo**
タラとジャガイモのフリット
“ブニュエロ”
ふわっと軽く揚げた、スペイン定番のフリット。

700
[税込770]



🍷 **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
セモリナ粉でシンプルにカリッと揚げました！

750
[税込825]



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

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”
生ハムと玉葱のスパニッシュ・クリームコロッケ

650
[税込715]



Shrimp Ajillo
海老のアヒージョ
プリプリの海老がたっぷり入ったアヒージョ

750
[税込825]



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

650
[税込715]



Smoked Mushroom Ajillo
燻製きのこのアヒージョ
4種類の熟々アヒージョ

750
[税込825]



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

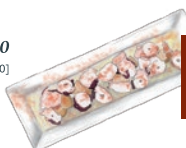
400
[税込440]

appetizers



Smoked Salmon & Gravlax
- Marinated Smoked Salmon
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

1100
[税込1210]



Galician Octopus
タコのガリシア風
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。

1100
[税込1210]



🍷 **Tuna Tartar**
高知県産毛産マグロのタルタル
コラトゥーラでマリネしたマグロを自家製マヨネーズでタルタルに。

2000
[税込2200]



White Wine Steamed Mussels
ムール貝の白ワイン蒸し
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！

1400
[税込1540]



🍷 **Baked Butternut Squash**
バターナッツのホイル焼き
自家製フロマージュブランとバルサミコソース
甘いバターナッツカボチャを自家製フロマージュとバルサミコソースでさっぱりと。

950
[税込1045]



🍷 **Chicken Meatballs & Kujoh Leek with Mozzarella**
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

1250
[税込1375]



🍷 **Jasper Grilled Parsnip with Sicilian-Style Breadcrumbs**
パースニップのジョスパークリル
人参に似たセリ科の根菜をローストし、甘みを引き出しました。レモン香るパン粉で。

950
[税込1045]



🍷 **Smoke Grilled Kyoto Vegetables**
京都野菜のスモークグリル
農家から届く野菜と毎朝買い付ける野菜をジョスパークリルでグリルに。

1600
[税込1760]

salads & soup



🍷 **Kyoto Vegetable Bagna Cauda**
京都産厳選野菜の
バーニャカウダ
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。

S 1200 [税込1320]
L 1800 [税込1980]

S M O K E

🍷 **Caesar Salad with Homemade Bacon & Smoked Pecorino**
自家製ベーコンと燻製ペコリーノのシーザーサラダ

1000
[税込1100]

🍷 **Mixed Green Salad**
ミックスグリーンサラダ エシャロットドレッシング

650
[税込715]



🍷 **Japanese Caprese**
- Kyoto Tomato & Mozzarella Bocconcini
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

1350
[税込1485]

S O U P

🍷 **Mushroom Potage**
マッシュルームのポタージュ

S 900 [税込990]
L 1300 [税込1430]

charcuterie & cheese



Charcuterie Platter シャルキュッリー・プラッター

自家製シャルキトリーと
直輸入ハムの盛り合わせ

3kinds **1500** [税込1650]

5kinds **2200** [税込2420]

Jamón Serrano 18 Months

18ヶ月熟成 スペイン・テルエル産 ハモンセラノー

S 1000 [税込1100]

L 1600 [税込1760]

S M O K E

Homemade Smoky Ham 自家製スモークロースハム

600 [税込660]

Smoked Corned Tongue スモーク・コンタン [自家製牛タンのハム]

650 [税込715]

Iberico Chorizo イベリコ・チョリソー

600 [税込660]

🍷🍷 **Pate de Campagne** パテ・ド・カンパーニュ

850 [税込935]



🍷🍷 **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]



🍷🍷🍷 **Margherita Extra**

マルゲリータ・エクストラ

トマトソース、水牛のモッツァレラ、バジル

tomato sauce, buffalo mozzarella, basil

8inch **1700** [税込1870]

🍷🍷 **Marinara**

マリナーラ

トマトソース、にんにく、オレガノ、バジル

tomato sauce, garlic, oregano, basil

8inch **1300** [税込1430]

pizza

🍷🍷🍷 **Mushroom Bismark**

キノコのビスマルク

黒舞茸、マッシュルームペースト、クリーム、モッツァレラ、ポークハム、グラナパダーノ、卵、ブラックペッパー

black maitake, mushroom paste, cream, mozzarella, pork ham, grana padano, egg, black pepper

8inch **2000** [税込2200]

🍷🍷🍷 **Quattro Formaggi**

クアトロ・フォルマッジ

モッツァレラ、イェドスト、ゴルゴンゾーラ、パルミジャーノ

mozzarella, gjetost, gorgonzola, parmigiano

8inch **1600** [税込1760]

🍷🍷🍷 **Affumicata**

アフミカタ

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、バジル

smoked mozzarella, smoked salmon, smoked eggs, bacon, smoked mushrooms, black olives, basil

8inch **1800** [税込1980]

S M O K E



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

1400 [税込1540]

🍷🍷 **Japanese basil Genovese with Pike Conger & Ooba Herb**

秋鱧と大葉のジェノヴェーゼ

1700 [税込1870]

🍷🍷 **Vegan Bolognese**

ヴィーガン・ボロネーゼ

1500 [税込1650]



RISOTTO リゾット

🍷 **Vegan Bolognese & Saffron Risotto**

ヴィーガンボロネーゼとサフランのリゾット

1400 [税込1540]



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

2000 [税込2200]

🍷🍷🍷 **Mushroom Cream Sauce with**

Tamba Chicken Tender & Tamba Shimeji Mushrooms

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

1600 [税込1760]

S M O K E



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！

🍷🍷🍷 **Tomato Cream Sauce with Soft Shell Crab**

ソフトシェルクラブのトマトクリーム

1600 [税込1760]

🍷🍷 **Vongole [bianco or rosso]**

ボンゴレ ピアッコ または ロッソ

1600 [税込1760]

S M O K E

🍷🍷🍷 **Tomato Sauce with Kyoto Eggplant & Smoked Bacon**

京茄子と自家製スモークベーコンのトマトソース

1400 [税込1540]

main dish

Braised Platinum Pork Shoulder with Persimmon Sauce

白金豚肩ロースのブレゼ 柿のソース

岩手のブランド豚、白金豚をパイヨンと柿でホロホロになるまで蒸し焼きに。

2800 [税込3080]

S M O K E

Josper Grilled Today's Fresh Fish with Red Wine Sauce

本日の鮮魚のジョスパークリル 赤ワインソース

魚のだしを使った赤ワインソースで。

2400 [税込2640]



Josper - Grilled 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ブ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。

2400 [税込2640]



🍷 **Freshwater Scampi & Whelk Paella**

鬼手長海老とツブ貝のパエリア

2800 [税込3080]

Arroz Caldoso

with Baby Octopus & Clams

イイダコと浅利のアロスカルドン

2200 [税込2420]

Josper Oven Grilled JINSEKI Wagyu Beef Top Round

with Porto Sauce

広島県 中山牧場 神石黒毛和牛内も肉のジョスパークリル

🍷デラ酒のソース

ジョスパで丁寧に焼き上げた、しっとりとしたジューシーな赤身肉。

200g / 4500 [税込4950]

400g / 8500 [税込9350]



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]

Please allow about 30 minutes for preparation. ご提供までに30分ほどお時間を頂戴いたします。



VEGETARIAN ベジタリアン



INCLUDES EGG 卵を含む



INCLUDES DAIRY 乳製品を含む



INCLUDES GLUTEN グルテンを含む

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
低トランス脂肪油
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

エウォーター使用
π water