

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** 700
オリーブのマリネ [税込770]
ハーブ香る自家製オリーブマリネ



🍷 **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]
旬の彩り野菜をピクルスに



🍷 **Boquerones** 700
ボケロネス [税込770]
スペイン定番の前菜、酢漬けイワシのマリネ



🍷 **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



🍷 **Calamari Fritti** 750
with Smoked Tartar [税込825]
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!



🍷 **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



🍷 **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



🍷 **Cod & Potato Gratin** 1100
鱈とじゃがいものグラタン [税込1210]
旨みたっぷりの鱈とほくほくのじゃがいもを
チーズで焼き上げました



🍷 **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



🍷 **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]



🍷 **Steamed Cabbage Rolls with Oxtail & KYOTO Daikon** 1100
国産牛テールと聖護院大根の
キャベツ包み蒸し [税込1210]
素材を重ねた、やさしくも奥行きのある味わい



🍷 **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

appetizers



🍷 **Smoked Salmon & Gravlax** 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



🍷 **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!



🍷 **Tuna Tartar** 2000
高知県宿毛産マグロのタルタル [税込2200]
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。



🍷 **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



🍷 **White Kidney Beans Potage** S 900 [税込990]
白いんげん豆のポタージュ L 1300 [税込1430]
体温まるポタージュスープ



🍷 **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クオーブンでグリルに。

salads



🍷 **Kyoto Vegetable Bagna Cauda** S 1200 [税込1320]
京都産厳選野菜の L 1800 [税込1980]
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。



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

🍷 **Mixed Green Salad with Shallot Dressing** 650
ミックスグリーンサラダ エシャロットドレッシング [税込715]



🍷 **Kiuroge Wagyu Beef Chuck Tender, Fig & Gorgonzola Salad with Chestnut & Honey Dressing** 1600
黒牛とうがらしと無花果、ゴルゴンゾーラのサラダ [税込1760]
栗のはちみつドレッシング

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 自家製スモークロスハム

600 [税込660]

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

600 [税込660]

①②③ **Pate de Campagne** パテ・ド・カンパーニュ

850 [税込935]



④ 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

Seasonal Pizza 季節のピッツァ

ASK

①②③ **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]

①② **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]

①②③ **Calabrese with Chicken Ham & Savoy Cabbage**

8inch 1700 [税込1870]

鶏ハムとちりめんキャベツのカラブレーゼ

トマトソース、モッツァレラ、鶏ハム、ンドゥイヤ、ちりめんキャベツのピクルス、チョリソー
tomato sauce, mozzarella, chicken ham, 'nduja, pickled savoy cabbage, chorizo

①②③ **Quattro Formaggi**

クアトロ・フォルマッジ

モッツァレラ、イエスト、ゴルゴンゾーラ、パルミジャーノ
mozzarella, gjetost, gorgonzola, parmigiano

8inch 1600 [税込1760]

S
M
O
K
E

①②③ **Affumicata**

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

8inch 1800 [税込1980]

pasta & risotto

M

SPAGHETTI スパゲッティ

--- マンチーニ社の乾麺 [2.2mm]

①② **Kyoto Vegetables Peperoncini**

京都野菜のペペロンチーニ

1400 [税込1540]

①② **Vegan Bolognese**

ヴィーガン・ボロネーゼ

1500 [税込1650]



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!

①② **Pescatore [bianco or rosso]**

ペスカトーレ ビアンコ または ロッソ

2300 [税込2530]

①②③ **Tomato Sauce with Kyoto Eggplant & Smoked Bacon** 1400 [税込1540]

京茄子と自家製スモークベーコンのトマトソース

S
M
O
K
E



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

①② **Striped Pufferfish & Chinese Cabbage Saffron Sauce** 1500 [税込1650]

サバフグと白菜のサフランソース



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

①②③ **Wagyu Beef Bolognese**

和牛ボロネーゼ

2000 [税込2200]

S
M
O
K
E

①②③ **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]



SPINACH GNOCCHI ニョッキ

--- ほうれん草の練り込まれたニョッキ

①②③ **Iberian Pork Ragout**

イベリコ豚くび肉のラグー

2000 [税込2200]



RISOTTO リゾット

①② **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]

main dish

① **Roasted Duck Breast with Balsamic Sauce**

北海道産鴨胸肉のロースト パルサミソース

九条ネギのめた添え

2600 [税込2860]

S
M
O
K
E

Today's Fresh Fish Acqua Pazza

本日の鮮魚のアクアパッツァ

ASK



S
M
O
K
E

Josper -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。



① **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 Oyster, Japanese Parsley & yuzu Citrus

牡蠣とせり、柚子の香りのアロスカルドソ

2200 [税込2420]

① **Josper Oven Grilled JINSEKI Wagyu Beef Top Round**

with Chambord 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

ジャンボールソース

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

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]

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のアクセント!

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 Butifara
自家製ソーセージのグリル
スペインソーセージ"プティファラ"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
白ワインとんにんにく、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
L 1800 [税込1980]
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。

🔥 **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
[税込715]



🍷 **Japanese Caprese**
- Kyoto Tomato & Mozzarella Bocconcini [税込1485]
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口大葉を
効かせ和風に仕上げたカプレーゼ

🍷 **Mushroom Potage**
マッシュルームのポターージュ
S 900 [税込990]
L 1300 [税込1430]

S
O
U
P

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]

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]

①②③ Pate de Campagne パテ・ド・カンパーニュ 850 [税込935]



④ 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

①②③ 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]

①② 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]

①②③ Mushroom Bismark

8inch 2000 [税込2200]

キノコのピスマルク

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

①②③ Quattro Formaggi

8inch 1600 [税込1760]

クアトロ・フォルマッジ

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 ①②③ Affumicata

8inch 1800 [税込1980]

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



SPAGHETTI スパゲッティ

-- マンチーニ社の乾麺 [2.2mm]

①②③ Kyoto Vegetables Peperoncini
京都野菜のペペロンチーニ

1400 [税込1540]

①②③ 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]

①②③ Vegan Bolognese
ヴィーガン・ボロネーゼ

1500 [税込1650]



RISOTTO リゾット

①②③ 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

①②③ Wagyu Beef Bolognese

2000 [税込2200]

和牛ボロネーゼ

S M O K E ①②③ Mushroom Cream Sauce with

1600 [税込1760]

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



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!

①②③ Tomato Cream Sauce with Soft Shell Crab

1600 [税込1760]

ソフトシェルクラブのトマトクリーム

①②③ Vongole [bianco or rosso]

1600 [税込1760]

ボンゴレ ピアッコ または ロッソ



S M O K E ①②③ Tomato Sauce with Kyoto Eggplant & Smoked Bacon 1400 [税込1540]

京茄子と自家製スモークベーコンのトマトソース

main dish

Braised Platinum Pork Shoulder with Persimmon Sauce

2800 [税込3080]

白金豚肩ロースのブレゼ 柿のソース

若手のブランド豚、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。

S M O K E

Josper Grilled Today's Fresh Fish with Red Wine Sauce 2400 [税込2640]

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。



S M O K E Josper - 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。



① Freshwater Scampi & Whelk Paella 2800 [税込3080]

鬼手長海老とツブ貝のバエリア

Arroz Caldoso 2200 [税込2420]

with Baby Octopus & Clams

イダコと浅利のアロスカルドン

Josper Oven Grilled JINSEKI Wagyu Beef Top Round 200g / 4500 [税込4950]

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

④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。



SIDE DISH

① Sautéed Broccoli ブロccoliソース 400 [税込440]

② Sautéed Spinach ほうれん草ソース 400 [税込440]

③ 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
water