

tapas

S M O K E	Olive オリーブのマリネ こだわりのひまわりオイルでコンフィにしました	300 [税込330]
	Pickles 自家製ピクルス 野菜を甘酢漬けにしました。さっぱりと食べられます	300 [税込330]
	Toast [Garlic/Butter/Plain] ガーリックトースト ガーリック抜き[バタートースト] プレーントーストも承ります	300 [税込330]
S M O K E	Smoked Potato Salad 自家製スモークポテトサラダ いぶりがっこと自家製ベーコンのスモークの香りたっぷりのリッチポテトサラダ	300 [税込330]
	Octopus & Grapefruit Ceviche タコとグレープフルーツのセヴィーチェ 瑞々しい旬の食材を使ったセヴィーチェ	600 [税込660]
	Spicy Chicken Wings スパイシーチキンウィング ビールにぴったり! オリジナルスパイスのチキンウィング	600 [税込660]
S M O K E	4 kinds of Sausages 山形県・スモークハウスファインの4種ソーセージ 国産豚肉・無添加にこだわったソーセージの盛り合わせ	600 [税込660]
	Beef & Sweet Green Pepper Brochetta 牛肉と万願寺唐辛子のプロシェッタ	600 [税込660]
	Smoked Mushroom Ajillo 燻製きのこのアヒージョ スモークした丹波しめじ、マッシュルーム、舞茸、エリンギをアヒージョに。	600 [税込660]
S M O K E	Shrimp Ajillo 海老のアヒージョ スペイン定番のタパス! ぶりぶりの海老のアヒージョ	600 [税込660]
	Croquettes [2pc +1P 330] スペイン風クリームコロッケ“クロケッタス” サクサク・熱々の、玉葱と生ハムのクリームコロッケ	600 [税込660]

salad & soup

S O U P	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 1000 [税込1100] L 1500 [税込1650]
	Classic Caesar Salad with Homemade Crispy Bacon 自家製ベーコンのシーザーサラダ 自家製ベーコンを使ったクラシックスタイル	S 800 [税込880] L 1200 [税込1320]
	Mixed Watercress Kale Arugula Salad クレソン・ケール・ルッコラのサラダ 味の濃い新鮮野菜をエシャロットのビネグレットで	S 600 [税込660] L 900 [税込990]
S O U P	Tomato & Homemade Pork Ham Zuppa 上賀茂トマトと 自家製ロースハムのズッパ 季節野菜の旨味たっぷり。	S 800 [税込880] L 1200 [税込1320]

appetizer

charcuterie

Charcuterie Platter
シャルキトリー・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 1300 [税込1430]

5kinds 1800 [税込1980]

Jamón Serrano 18 Months

切りたて・ふわふわ!

18ヶ月熟成 スペイン・テルエル産 ハモンセラノ

S 900 [税込990]

L 1500 [税込1650]

Homemade Smoky Roast Ham

自家製スモークロースハム

500 [税込550]

Smoked Corned Tongue

スモーク・コンタン [自家製牛タンのハム]

600 [税込660]

Salame Picante

サラミピカンテ[辛口サラミ]

500 [税込550]

Pate de Campagne

パテ・ド・カンパーニュ

800 [税込880]

Caprese - Burrata and Fruit Tomato

クリーミー! 丸ごとブッラータチーズと
フルーツトマトのカプレーゼ

モッツアレラの中に生クリームを入れたとろける美味しさの
ブッラータチーズを贅沢に丸ごと乗せたカプレーゼ

1300 [税込1430]

Today's Carpaccio

本日の鮮魚介のカルパッチョ 酢橘ヴィネグレット
市場から届いた旬の魚介をカルパッチョに

1200 [税込1320]

Josper Grilled and

Steamed Seasonal Vegetables

旬野菜のヴァポーレミスト

季節の野菜を香ばしく焼き上げました

1500 [税込1650]



<

pasta

SPAGHETTONI スパゲトニ --- 歯応えのある中太生麺。	Parmigiano-Reggiano Cacio e pepe 24ヶ月熟成パルミジャーノのカチョエペペ	1000 [税込1100]
Checca Style Chicken Neck Meat & Tomatoes 鶏せせりと上賀茂トマトのケッカ風	1300 [税込1430]	
CASARECCE カサレッチェ --- 断面がS字型のショートパスタ	Squid & Broccoli Pugliese ヤリイカとブロッコリーのプリエーゼ	1200 [税込1320]
Ooba Pesto Conger Eel & Seasonal Burdock 穴子と新ゴボウの大葉ジェノベーゼ	1200 [税込1320]	
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!	KYOTO Vegetable Arrabbiata 京都産たっぷり野菜のアラビアータ	1200 [税込1320]
Eggplant, Iberico Secreto Bacon, Mozzarella & Tomato Sauce 賀茂茄子とイベリコセクレタベーコン モッツアレラチーズのトマトソース	1300 [税込1430]	
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	1600 [税込1760]
Tamba Chicken, Shimeji Mushroom, Porcini & Cream Sauce 燻製丹波黒鶏とボルチーニ 丹波しめじのクリームソース 半熟卵のせ	1400 [税込1540]	

dessert

S M O K E	Smoked Nuts Tiramisu 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	600 [税込660]
C CHOCOLATE BANK	CHOCOLATE FONDANT フォンダン・ショコラ 鎌倉・CHOCOLATE BANKのコロンビア産カカオ100%のクーベルチュール使用	750 [税込825]
Mango & Passion Fruit Crema Catalana マンゴーとパッションフルーツのクレマ・カタラーナ 旬のフルーツをふんだんに使った濃厚カタラーナ	650 [税込715]	
Apricot Tart アブリコットの焼き込みタルト 甘酸っぱいアブリコットをたっぷり使った、季節限定のタルト	700 [税込770]	
Homemade Ice Cream [Vanilla / Salt caramel / Seasonal Sorbet] 自家製アイスクリーム [バニラ / 塩キャラメル / 季節のソルベ]	400 [税込440]	

ALL NATURAL

ZERO TRANS FAT NON GMO	低温圧搾抽出法油 トランス脂肪酸ゼロ ZERO Trans Fat Oil
NATURAL SALT	天然由来の塩 Natural Salt
NO MSG	化学調味料不使用 No MSG on our natural "UMAMI" dishes.
π water	おウォーター使用 π water
ORGANIC SUGAR	オーガニック砂糖 Organic Sugar

We kindly ask you for an additional ¥330 / person
as a table charge after 5:00 p.m., and 10% late night charge after 10:00 p.m.
17時以降、コベルト[席料]をお一人様330円22時以降、深夜料金を10%頂戴しております。
We use domestically produced rice. 当店は国産米を使用しています。