

tapas

Olive	オリーブのマリネ	300	[税込330]
Pickles	自家製ピクルス	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]
SMOKE	Smoked Potato Salad 自家製スモークポテトサラダ	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	600	[税込660]
Spicy Chicken Wings	スパイシーチキンウィング	600	[税込660]
Grilled Butifarra Sausage	自家製ブティファラのグリル	600	[税込660]

Roasted Summer Vegetable & Fontina Cheese	夏野菜とフォンティーナチーズのオープン焼き	600	[税込660]
---	-----------------------	-----	---------

SMOKE	Smoked Mushroom Ajillo	600	[税込660]
	燻製きのこのアヒージョ		

Shrimp Ajillo	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”	600	[税込660]
------------	--	-----	---------



salad & soup

Classic Caesar Salad	S 800	[税込880]
with Homemade Crispy Bacon	L 1200	[税込1320]
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		

Watercress & Mushroom Salad	S 600	[税込660]
クレソンとマッシュルームのハーブサラダ	L 900	[税込990]
スモークベコリーノチーズがアクセント		

SOUP	Chilled Tomato Consommé soup	1000	[税込1100]
	丸ごと上賀茂トマトの冷製コンソメスープ		

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
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]

Iberico Chorizo
イベリコ・チョリソー

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	1300	[税込1430]
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 ブラータチーズを贅沢に丸ごと乗せたカプレーゼ		

Today's Fish Carpacchio	1200	[税込1320]
本日の鮮魚介のカルパッチョ		
市場から届いた旬の魚介をカルパッチョに。 山芋、オクラ、キュウリのすり流しと共に召し上がください		

Josper Grilled and Steamed Seasonal Vegetables	1500	[税込1650]
旬野菜のヴァボーレミスト		
季節の野菜を香ばしく焼き上げました		



Josper Grilled Shrimp	2尾/800	[税込880]
有頭海老のジョスパークリル	+ 1尾 400	[税込440]
身ぶりの良い海老をジョスパーで焼き上げました。 ハーブ香る、スパイシー・エストラゴンソースで召し上られ		

SMOKE	Smoked Salmon & Avocado TarTtar	800	[税込880]
	自家製スモークサーモンとアボカドのタルタル		
	しっかりと仕上げたスモークサーモンを使った濃厚タルタル		

Roasted Japanese Beef with Beets Sauce	1400	[税込1540]
国産牛の自家製ローストビーフ ビーツのソース		
じっくりと丁寧に焼き上げ、ジューシーに仕上げたローストビーフ		

Dried Squid Fritto	800	[税込880]
スルメイカのセモリナフリット 燻製タルタルソース		
新鮮なスルメイカをセモリナ粉でサクッと揚げました		

Chicken Meatball & KUJOH Leek with Cheese	800	[税込880]
鶏つくねと九条葱のアルボンディガス		
鶏つくねと九条ネギに、たっぷりのチーズをかけて焼き上げました		



pizza

H & H is available for 10inch pizzas.
10インチピッツァはハーフ&ハーフに出来ます。

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 1300	[税込1430]
トマトソース、水牛のモッツアレラ、チェリートマト、バジル	10inch 1800	[税込1980]
tomato sauce, buffalo mozzarella, cherry tomatoes, basil		

Burrata Cheese & Prosciutto	6inch 1800	[税込1980]
丸ごとブッラータチーズと生ハム	10inch 2300	[税込2530]
トマトソース、ブッラータチーズ、プロシュート、チェリートマト		
tomato sauce, burrata cheese, prosciutto, cherry tomato		

Iberico Chorizo & Mixed Sweet Peppers	6inch 1300	[税込1430]
イベリコ・チョリソーと2色の万願寺唐辛子	10inch 1800	[税込1980]
トマトソース、モッツアレラチーズ、イベリコ・チョリソー、2色の万願寺唐辛子		
tomato sauce, mozzarella cheese, iberico chorizo, mixed sweet peppers		

Quattro Formaggi クアトロ・フォルマッジ	6inch 1200	[税込1320]
モッツアレラ、リコッタ、ゴルゴンゾーラ、パルミジャーノ	10inch 1700	[税込1870]
mozzarella, ricotta, gorgonzola, parmigiano		

SMOKE	Affumicata	6inch 1300	[税込1430]
	アフミカータ	10inch 1800	[税込1980]
	アフミカータ、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		
	affumicata, smoked salmon, smoked eggs, bacon, smoked mushrooms, black olives		

main

Please allow 30 minutes to cook.
ご注文より30分前後お時間を頂きます。

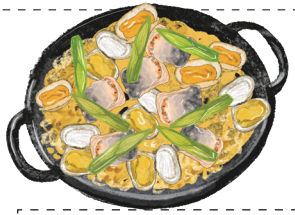
SMOKE	Josper Grilled Chicken	2000	[税込2200]
	アップルウッドで燻製した 丹波黒鶏のジョスパークリル		
	薪焼きオープンで ジューシーに焼いた骨付きチキン！ 目の前でアップルウッドのスモークで 香りをつけて仕上げます！		



Josper Grilled Domestic Beef with Cassis Sauce	200g / 3200	[税込3520]
国産牛イチボ肉のジョスパークリル	400g / 6000	[税込6600]
カシスソース		
ジョスパー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。		

Josper Grilled Pork Loin	2000	[税込2200]
白金豚ロースのジョスパークリル		
スパイシーに仕立てたブルガー小麦のクスクスを添えて		

Josper Grilled Sword Fish with Beurre Noisette	1800	[税込1980]
メカジキのジョスパークリル		
ブルノアゼットソース		



Eel, Sansho & Clams Paella	2800	[税込3080]
愛知県三河産うなぎと山椒、 アサリのパエージャ		

SIDE DISH > all 300 [税込330]

Sauteed Broccoli	ブロッコリーソテー	300	[税込330]
Sauteed Spinach	ほうれん草ソテー	300	[税込330]
Potato Fritto	ポテトフリット	300	[税込330]

pasta



CAPELLINI カペリーニ
--- 円形の断面をもつ、細長いパスタ。

Chilled Pike Conger & Plum Capellini **1200** [税込1320]
鱧と自家製梅の冷製カペリーニ

Chilled Checca Style Chicken Neck Meat & Tomatoes **1300** [税込1430]
鶏せせりと上賀茂トマトのケッカ風 冷製カペリーニ

	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]

	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]

	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 燻製丹波黒鶏とポルチーニ 丹波しめじのクリームソース 半熟卵のせ	1400 [税込1540]

dessert

SMOKE	Smoked Nuts Tiramisu	600	[税込660]
	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		

	Chocolate Fondant	750	[税込825]
	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		

Rare Cheese Cake	650	[税込715]
レアチーズケーキ すもものソース		
さっぱり、爽やかな口溶けのレアチーズケーキ		



Shine Muscat Macedonia	900	[税込990]
シャインマスカットのマチェドニア		
シャインマスカットなど旬のフルーツを たっぷり使ったフルーツボンチ		

Homemade Ice Cream	400	[税込440]
[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]		

ALL NATURAL	NO MSG	化学調味料不使用 No MSG on our natural "UMAMI" dishes.
	低圧搾抽出法油 トランス脂肪酸ゼロ ZERO Trans Fat Oil	エッセンス使用 water
	天然由来の塩 Natural Salt	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。