

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	420	[税込440]
Pickles	自家製ピクルス	420	[税込440]
Toast	[Garlic/Butter/Plain] トースト	420	[税込440]
ガーリック、バター、ブレンからお選びいただけます			
Smoked Potato Salad	自家製スモークポテトサラダ	420	[税込440]
Pan con Tomate	パンコントマテ	420	[税込440]
トマトとガーリックをたっぷりとめったトースト			
Boquerones en Vinagre	ボケロネス 鰯[イワシ]の酢漬け	630	[税込693]
Spicy Chicken Wings	スパイシーチキンウィング	630	[税込693]
Grilled Sausage	自家製ソーセージのグリル	630	[税込693]
Croquettes	[2pc +1P 330] スペイン風クリームコロッケ“クロケッタス”	630	[税込693]
Smoked Mushroom Ajillo	燻製きのこのアヒージョ	730	[税込803]
Shrimp Ajillo	海老のアヒージョ	730	[税込803]
Beef Skirt & Shiitake Brocheta with Romesco Sauce	牛ハラミと椎茸のプロチェッタ ロメスコソース	840	[税込924]
Cod & Potato Gratin	鱈とジャがいものグラタン	840	[税込924]



salad & soup

Kyoto Vegetable Bagna Cauda	京都産厳選野菜の	S 1050	[税込1155]
パーニャカウダ	L 1570	[税込1727]	
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。			
Classic Caesar Salad	シーザーサラダ	1260	[税込1386]
Watercress & Mushroom Salad	クレソンとマッシュルームのハーブサラダ	1050	[税込1155]
スモークベコリーノチーズがアクセント			

TOPPING > all 500

Steamed Chicken Breast	蒸し鶏胸肉
Prosciutto	生ハム
Smoked Salmon	スモークサーモン

Root Vegetables & Homemade Bacon Bouillon	S 630 [税込693] L 940 [税込1034]
根菜と自家製ベーコンのブイヨンスープ	

appetizer



charcuterie

Charcuterie Platter シャルキュトリー・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 1570 [税込1727]
5kinds 2100 [税込2310]

Jamón Serrano 18 Months	S 1050 [税込1155]
18ヶ月熟成 スペイン・テルエル産 ハモンセラノ	L 1680 [税込1848]

Homemade Smoky Roast Ham	520 [税込572]
自家製スモークロースハム	

Smoked Corned Tongue	630 [税込693]
スモーク・コンタン [自家製牛タンのハム]	

Iberico Chorizo	520 [税込572]
イベリコ・チョリソー	

Pate de Campagne	840 [税込924]
パテ・ド・カンパーニュ	

Caprese - Kyoto Strawberry, Fruit Tomato & Mozzarella Bocconcini	1680 [税込1848]
---	---------------

京都産 苺とフルーツマト、
ボッコンチーニのカプレーゼ
京都産の苺とミルクーなモッツアレラ・ボッコンチーニのカプレーゼ

Beef Cheek & Rucola Salad Served Warm	1260 [税込1386]
---------------------------------------	---------------

牛頬肉とルッコラ、ローストした根菜の温製サラダ仕立て
赤ワインとパイオンででほろほろに煮込んだ牛頬肉とロースト根菜を
シェリービネガーのビネグレットで

Smoked Salmon	840 [税込924]
自家製スモークサーモン しっとり仕上げたスモークサーモン	

[SERVED CHILLED] Smoke Grilled Mackerel	1050 [税込1155]
with Balsamic Sauce [冷製] しめ寒鯖のスモークグリル パルサミソース	

Monkfish & Yuzu Butter Cartoccio	1050 [税込1155]
アンコウと柚子バターのカルトッチョ 今が旬! 肉厚な身のアンコウと柚子バターの包み焼き	

Calamari Fritti with Smoked Tartar	840 [税込924]
カラマリ・フリット スモークタルタルを添えて 薄い衣でサクッと揚げたイカのフリット	

Chicken Meatballs & Kujoh Leek with Cheese	1260 [税込1386]
鶏つくねと九条葱のアルボンディガス 4PC 鶏つくねと九条葱に、たっぷりのチーズをかけて焼き上げました	

Vapore - Steamed Kyoto Vegetables	1570 [税込1727]
京都野菜のヴァポーレ・ミスト イタリアの蒸し料理“ヴァポーレ”を京都野菜で	



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 1570 [税込1727]
トマトソース、水牛のモッツアレラ、バジル tomato sauce, buffalo mozzarella, basil	10inch 2100 [税込2310]

Burrata Cheese & Prosciutto	6inch 2300 [税込2530]
丸ごとブッラタチーズと生ハム トマトソース、ブッラタチーズ、プロシュート tomato sauce, burrata cheese, prosciutto	10inch 2800 [税込3080]

Bismarck with Shimonita Leek & Beef Tendon	6inch 1570 [税込1727]
下仁田葱と牛すじ肉のビスマルク モッツアレラ、下仁田葱のグリル、牛すじ肉、山椒、卵 mozzarella, grilled shimonita leek, beef tendon, sansho pepper, egg	10inch 2100 [税込2310]

Diavola ディアボラ	6inch 1570 [税込1727]
ベーコン、イベリコチョリソー、サルシッチャ、トマトソース、ブラックペッパー bacon, iberico chorizo, salsciccia, tomato sauce, black pepper	10inch 2100 [税込2310]

Quattro Formaggi クアトロ・フォルマッジ	6inch 1360 [税込1496]
モッツアレラ、リコッタ、ゴルゴンゾーラ、パルミジャーノ mozzarella, ricotta, gorgonzola, parmigiano	10inch 1890 [税込2079]

Affumicata アフミカータ	6inch 1570 [税込1727]
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 smoked mozzarella, smoked salmon, smoked eggs, bacon, smoked mushrooms, black olives	10inch 2100 [税込2310]

main

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

Josper 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。



Josper Grilled JINSEKI Wagyu Beef Top Round	200g / 4200 [税込4620]
with Calvados Sauce	400g / 8000 [税込8800]

広島神石黒毛和牛内もも肉のジョスパークリル
カルバドスのソース
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 Oven Grilled KYOTO Duck Breast	2830 [税込3113]
with Cassis Sauce 京鴨胸肉のジョスパークリル カシスソース	

White Wine Stewed Pork Shoulder	2100 [税込2310]
国産豚肩ロースの白ワイン煮	

Josper Grilled Fresh Caught Fish of the Day	2310 [税込2541]
with Seafood Tomato Sauce 本日の鮮魚のジョスパークリル リゾールノ風 (魚介のトマトソース)	



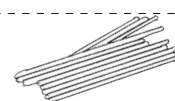
Freshwater Scampi & Whelk Paella	2830 [税込3113]
鬼手長海老とツブ貝のパエリア	

Rabbit, Kyoto Taro & Lotus Roots Paella	2830 [税込3113]
ウサギと京小芋、蓮根のパエリア	

SIDE DISH > all 400

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]
Potato Fritto	ポテトフリット	400 [税込440]

pasta



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

Kyoto Vegetables Peperoncini	1470 [税込1617]
京都野菜のペペロンチーニ	

Pescatore Rosso - Seafood Tomato Sauce	2100 [税込2310]
魚介たっぷり! ペスカトーレ・ロッシ	



TRECCE トレッチェ
--- ソースがよく絡む、“三つ編み”という意味のショートパスタ

Japanese Pesto with Octopus & Ooba Herb	1570 [税込1727]
蛸と大葉のジェノベーゼ	

Lemon Cream Sauce with Smoked Salmon & Kyoto Spinach	1470 [税込1617]
スモークサーモンと京都産ほうれん草のレモンクリームソース	



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!

Vongole Bianco	1570 [税込1727]
たっぷりあさりのボンゴレ・ピアンコ	

Tomato Sauce with Kyoto Eggplant & Homemade Bacon	1470 [税込1617]
京都産 茄子と自家製ベーコンのトマトソース	



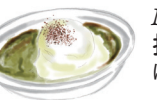
RICHE MAFALDINE リッシェ マファルディーネ
--- ヒダがあってソースがよく絡むショートパスタ

Wagyu Beef Bolognese	1680 [税込1848]
和牛ボロネーゼ	

Cream Sauce with Tamba Chicken Tender & Tamba Shimeji Mushrooms	1570 [税込1727]
丹波黒鶏ささみと丹波しめじのクリームソース	

dessert

Smoked Nuts Tiramisu	630 [税込693]
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	



Matcha Crème Brûlée	730 [税込803]
抹茶のブリュレ ほろ苦い抹茶を使った濃厚なブリュレ	

Italian Pudding with Houjicha & Caramel Sauce	680 [税込748]
濃厚イタリアンプリン ほうじ茶キャラメルソース	

Kyoto Strawberry Tart	940 [税込1034]
京都産 苺のタルト 京都産の苺をふんだんに使ったタルト	

Homemade Ice Cream	420 [税込462]
[Vanilla / Rich Chocolate / Salt Caramel / Seasonal Sorbet] 自家製アイスクリーム [バニラ / リッチ・チョコレート / 塩キャラメル / 季節のソルベ]	

ALL NATURAL



低温圧搾抽出法油
トランス脂肪酸ゼロ
ZERO Trans Fat Oil



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.



エウォーター使用
π water
π water



オーガニック砂糖
Organic Sugar

We use domestically produced rice. 当店は国産米を使用しています。

FRESH from the Market

Fresh Fruit Cocktail of The Day ¥Ask
本日のフルーツカクテル

市場から届いた旬のフルーツで、お好みのカクテルをお作ります！
詳しくはスタッフまでお尋ね下さい。
We make a cocktail with fresh seasonal fruits
from the market in your favorite style! Please ask us for details.



SANGRIA



Sangria Rosso ☕
サングリア・ロッシ
- Mixed Berry, Orange, Apple
おすすめ! 自家製サングリア。グラスとワイワイ
楽しめるビッチャーの2サイズをご用意しました。
GLASS 730 **PITCHER 2730**
[税込803] [税込3003]

NEGRONI

Original Negroni - Bombay Sapphire, Campari, Sweet Vermouth, Orange	オリジナル・ネグローニ	890 [税込979]
Japanese Negroni - Homemade Wasabi Gin, Mirin, Sake, Ooba Herb	ジャパニーズ・ネグローニ	940 [税込1034]
French Negroni - Homemade Herb Vodka, Amer Picon, Dry Vermouth, Rosemary	フレンチ・ネグローニ	940 [税込1034]

Non-Alcohol Cocktails

MOCKTAILS

Fruit Punch - Orange Juice, Apple Juice, Mango Juice, Grenadine	フルーツパンチ	680 [税込748]
Very Berry Pop - Berry Rysup, Cranberry Juice, Mixed Berry, Soda	ヴェリー・ベリー・ポップ	630 [税込693]
“SHISO” Squash - Shiso Syrup, Lemonade, Lemon, Soda, Shiso Herb	紫蘇スカッシュ	630 [税込693]
Apple & Rosemary - Apple Ginger Syrup, Soda, Rosemary	アップル&ローズマリー	630 [税込693]
Lemongrass-moni - Lemongrass Syrup, GFJ, Tonic Water, Lemongrass	レモングラスモーニ	630 [税込693]
Virgin Mojito - Mint, Lime Juice, Syrup, Soda	ヴァージン・モヒート	680 [税込748]
Virgin Moscow Mule - Ginger Syrup, Ginger Beer, Ginger Ale, Lime	ヴァージン・モスコミュール	680 [税込748]

BEER

DRAFT	Stella Artois /Belgium	ステラ・アルトワ/生	680 [税込748]
	Hoegaarden /Belgium	ヒューガルデン/生	680 [税込748]
	Modero Especial /Mexico	 ボトル 355ml	680 [税込748]
BOTTLE	モデロ・エスベシアル		
	Heartland /Japan	ハートランド ボトル 330ml	680 [税込748]
	Suntory All Free Non-alcoholic		630 [税込693]
	サントリーオールフリー/ノンアルコール		

SPARKLING by The Glass

MACABEO / XARELLO / PARELLADA	
RAVENTOS I BLANC	GLASS 1360 [税込1496]
Blanc de Blancs - Penedès, Spain	
ラベントス・イ・ブラン ブラン・ド・ブラン	

WHITE by The Glass

KOSHU	
KOSHU “HUGE EXCLUSIVE”	GLASS 680 [税込748]
Maruki Winery -Yamanashi, Japan	CARAFE [500ML] 2730 [税込3003]
甲州 “HUGEエクスクルーシブ” まるき葡萄酒	

TREBBIANO	
TREBBIANO D'ABRUZZO	GLASS 890 [税込979]
Gran Sasso - Abruzzo, Italy	CARAFE [500ML] 3570 [税込3927]
トレビアーノ ダブルツツォ グランサツソ	

JACQUÈRE	
VIN DE SAVOIE LES ABYMES	GLASS 1050 [税込1155]
Philippe et Sylvain Ravier - Savoie, France	CARAFE [500ML] 4200 [税込4620]
ヴァン・ド・サヴォワ レ・アピーム フィリップ・エ・シルヴァン ラヴィエ	

WHITE WINE OF THE DAY	ASK
本日の白ワイン	

ORANGE by The Glass

PINOT GRIGIO	
FOEMINAE PINOT GRIGIO	GLASS 1050 [税込1155]
Fabulas - Abruzzo, Italy	CARAFE [500ML] 4200 [税込4620]
フォエミネ ピノグリージョ ファビュラス	

RED by The Glass

BAILEYA	
BAILEY A “HUGE EXCLUSIVE”	GLASS 680 [税込748]
Maruki Winery -Yamanashi, Japan	CARAFE [500ML] 2730 [税込3003]
ベリーA “HUGEエクスクルーシブ” まるき葡萄酒	

MONTEPULCIANO	
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO	GLASS 890 [税込979]
Gran Sasso - Abruzzo, Italy	CARAFE [500ML] 3570 [税込3927]
モンテプルチアーノ ダブルツツォ グランサツソ	

GRENACHE, SYRAH	
LA FANTASIE IGP D'OC	GLASS 1050 [税込1155]
Le Pin du Chateau - Languedoc, France	CARAFE [500ML] 4200 [税込4620]
ラ・ファンタジー ル・パン・デュ・シャトー	

RED WINE OF THE DAY	ASK
本日の赤ワイン	