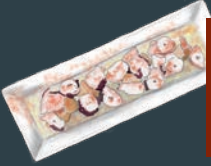
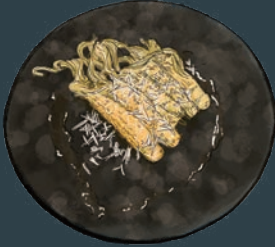


Please note that 10% service charge will be added to the bill after 5pm. 全日17時以降サービスチャージとして10%頂戴しております。

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]		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]		㊦ 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]		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]		☑㊦ 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 - 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歐風マリネ	1100 [税込1210]		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]
	☑㊦ Josper Grilled Young Corn with Smoked Pecorino Cheese 愛知県産 皮付きヤングコーンのジョスパーグリル スモークペコリーノチーズ 皮ごと香ばしく焼き上げたヤングコーンに、 スモーキーなペコリーノチーズを添えて。甘みと香ばしさが際立つ一皿。	1300 [税込1430]		㊦㊦ 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]
	㊦ Zucchini Flower Gratin with Gruyère Cheese 青木農園 花ズッキーニとグリュイエールチーズのグラタン 旬の花ズッキーニに、コクのあるグリュイエールチーズを合わせた 季節限定、香ばしいグラタン。	1000 [税込1100]		☑㊦ 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 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 1050 [税込1155] L 1600 [税込1760]		☑㊦ 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]
	㊦㊦ 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]		☑ Watercress & Rucola Salad クレソンとルッコラのグリーンサラダ エシャロットドレッシング	900 [税込990]
				㊦ Chilled Green Pea Potage グリーンピースの冷静ポタージュ	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			S 1000 [税込1100] L 1600 [税込1760]
18ヶ月熟成 スペイン・テルエル産 ハモンセラノ			
Homemade Smoky Ham	自家製スモークロスハム		550 [税込605]
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		550 [税込605]
㊦㊧ 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]



pizza

㊦㊧ 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
tomato sauce, garlic, oregano

8inch 1300 [税込1430]

㊧ Bismarck with Pork Shoulder,
Brussels Sprouts, & Taleggio Cheese
豚肩ロースと芽キャベツ タレggioチーズのビスマルク

トマトソース、ブッラータチーズ、プロシュート
pork shoulder, taleggio cheese, asparagus, 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、イエトスト、ゴルゴンゾーラ、パルミジャーノ

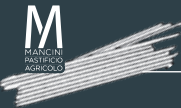
8inch 1600 [税込1760]

㊦㊧ Affumicata
アフィカタ

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]

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]

㊦㊧ Carbonara with Kyoto Egg & Fresh Black Pepper
京都蓮ヶ峯卵と生黒胡椒のカルボナーラ

1600 [税込1760]

㊦ 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]



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 or rosso]
ボンゴレ ビアンコ または ロッソ

1600 [税込1760]

㊦㊧ Tomato Sauce with Eggplant & Smoked Bacon
京都賀茂茄子と自家製ベーコンのトマトソース

1400 [税込1540]

main dish

S
M
O
K
E

Josper Oven 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。



S
M
O
K
E

Josper Oven Grilled Sea Bass -acqua pazza style- 2000 [税込2200]
スズキのジョスパークリル アクアパッツァ仕立て
今が旬のスズキに炭の香りをつけてアクアパッツァ仕立てにしました！



㊦ Freshwater Scampi & Whelk Paella 2800 [税込3080]
鬼手長海老とツブ貝のパエリア

Clams & Okra Arroz Caldoso 2000 [税込2200]
あさりとオクラのアロス・カルドソ

Josper Oven Grilled JINSEKI Wagyu Beef Top Round 200g / 4500 [税込4950]
with Porto Sauce 400g / 8500 [税込9350]
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
マデラ酒のソース
ジョスパーク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

㊦ Sautéed Broccoli	ブロッコリーソテー	400 [税込440]
㊦ Sautéed 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]



VEGETARIAN ベジタリアン



INCLUDES EGG 卵を含む



INCLUDES DAIRY 乳製品を含む

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



SMOKE **Smoked Loin Ham Pinchos** 1pc 400
自家製スモークロースハムの
季節のピンチョス [税込440]



SMOKE **☑️🍷 Smoked Potato Salad** 450
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かがアクセント！ [税込495]



☑️ Pickles 450
自家製ピクルス
彩り野菜をピクルスに。 [税込495]



☑️🍷 Pisto Manchego 650
ピストマンチェゴ
スペイン定番！野菜煮込みにフライドエッグを。 [税込715]



SMOKE **Smoked Mushroom Ajillo** 750
燻製きのこのアヒージョ
4種茸の熱々アヒージョ [税込825]



Shrimp Ajillo 750
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 [税込825]



Spicy Chicken Wings 650
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 [税込715]



🍷🍷 Croquetas [2pc] (+1pc 330) 650
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 [税込715]



🍷🍷 Calamari Fritta with Smoked Tartar 750
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！ [税込825]



🍷 Huevos Rotos 800
ウエボス・ロトス
フライドポテトに生ハムとフライドエッグを
トッピング！自家製カテルソースでどうぞ。 [税込880]



SMOKE **Galician Octopus** 1100
タコのカリシア風
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。 [税込1210]



Grilled Butifarra 650
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 [税込715]



SMOKE **Pulpos -squid ink stew-** 1150
プルビートス
コウイカのイカ墨トマトソース煮込み [税込1265]



SMOKE **Broccoli & Sakura Shrimp Plancha** 650
ブロッコリーと燻製桜海老のブランチャ
国産のブロッコリーを桜海老とアーリオ・オーリオに。 [税込715]



☑️🍷 Toasted Bread 400
Please choose from Garlic, Butter or Plain
トースト [ガーリック/ バター /プレーン] [税込440]

appetizers

Spring Recommendations



☑️🍷 Green Asparagus Salad with Lemongrass Dressing 1800
国産グリーンアスパラガスのサラダ仕立て
レモングラスのドレッシング
国産のアスパラガスをジョスパーでグリルし、
レモングラス香る爽やかなドレッシングでサラダ仕立てに。 [税込1980]



🍷 Spring Cabbage Bolognese with Fonduta Sauce 1200
春キャベツのボロネーゼ フォンデュータソース
ジョスパーでグリルした春キャベツに自家製ボロネーゼソースと
フォンティーナチーズのソースをかけて。 [税込1320]



☑️🍷 Jospier Oven Grilled Broad Beans with Pecorino 1200
そら豆のジョスパーグリル ペコリーノチーズ
鞘ごとジョスパーオープンでグリルにしたそら豆に
ペコリーノをたっぷり！ [税込1320]



☑️🍷 Kyoto Potatoes & Gruyere Gratin 900
京都産じゃがいもとグリュイエールのグラタン
燻製したじゃがいものローストとコクのあるグリュイエールチーズのグラタン [税込990]



White Wine Steamed Mussels 1400
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！ [税込1540]



☑️🍷 Chicken Meatballs & Kujoh Leek with Mozzarella 1250
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 [税込1375]



☑️🍷 Smoke Grilled Kyoto Vegetables 1600
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。 [税込1760]



SMOKE **Smoked Salmon & Gravlox -Marinated Smoked Salmon** 1100
-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 [税込1210]

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
大徳寺納豆のあったアンチョビクリームソースで。



☑️🍷 Japanese Caprese 1350
- Kyoto Tomato & Mozzarella Bocconcini [税込1485]
京トマトとボッコ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

SMOKE

Caesar Salad with Homemade Bacon 1000
& 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 [税込1100]

☑️🍷 Watercress & Rucola Salad 900
クレソンとルッコラのグリーンサラダ
エシャロットドレッシング [税込990]

S O U P

🍷 "Seasonal Onion" Potage S 800 [税込880]
新玉ねぎのポタージュ L 1400 [税込1540]

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



S M O K E ⑤ Smoked Loin Ham Pinchos 1pc 400
自家製スモークロスハムの
季節のピンチョス [税込440]



S M O K E ④ Smoked Potato Salad 450
自家製スモークポテトサラダ [税込495]
シャキッと自家製のいぶりがっかがアクセント!



⑤ Pickles 450
自家製ピクルス [税込495]
彩り野菜をピクルスに。



⑤ ④ Pisto Manchego 650
ピストマンチェゴ [税込715]
スペイン定番! 野菜煮込みにフライドエッグを。



S M O K E Smoked Mushroom Ajillo 750
燻製きのこのアヒージョ [税込825]
4種類の熟々アヒージョ



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入ったアヒージョ



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



④ ⑤ 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



S M O K E ④ Calamari Fritti with Smoked Tartar 750
カラマリ・フリット [税込825]
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!



④ Huevos Rotos 800
ウエボス・ロトス [税込880]
フライドポテトに生ハムとフライドエッグを
トッピング! 自家製カクテルソースでどうぞ。



S M O K E Galician Octopus 1100
タコのガリシア風 [税込1210]
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。



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“プティファラ”の
シンプルなグリル



S M O K E Pulпитос -squid ink stew- 1150
プルビートス [税込1265]
コウイカのイカ墨トマトソース煮込み



S M O K E Broccoli & Sakura Shrimp Plancha 650
ブロッコリーと燻製桜海老のプランチャ [税込715]
国産のブロッコリーを桜海老とアーリオ・オーリオに。



⑤ ④ 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]

appetizers

Spring Recommendations



⑤ Green Asparagus Salad 1800
with Lemongrass Dressing [税込1980]
国産グリーンアスパラガスのサラダ仕立て
レモングラスのドレッシング
国産のアスパラガスをジョスパーでグリルし、
レモングラス香る爽やかなドレッシングでサラダ仕立てに。



⑤ Spring Cabbage Bolognese with Fonduta Sauce 1200
春キャベツのボロネーゼ フォンデュータソース [税込1320]
ジョスパーでグリルした春キャベツに自家製ボロネーゼソースと
フォンティーナチーズのソースをかけて。



⑤ ④ Jasper Oven Grilled Broad Beans with Pecorino 1200
そら豆のジョスパーグリル ペコリーノチーズ [税込1320]
鞘ごとジョスパーオープンでグリルにしたそら豆に
ペコリーノをたっぷり!



S M O K E ⑤ ④ Kyoto Potatoes & Gruyere Gratin 900
京都産じゃがいもとグリュイエールのグラタン [税込990]
燻製したじゃがいものローストとコクのあるグリュイエールチーズのグラタン



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!



④ ⑤ 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



S M O K E ⑤ 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オープンでグリルに。



S M O K E Smoked Salmon & Gravlox -Marinated Smoked Salmon 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

salads & soup



⑤ Kyoto Vegetable Bagna Cauda S 1050 [税込1155]
京都産厳選野菜の L 1600 [税込1760]
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。



⑤ ④ Japanese Caprese 1350
- 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ログ大葉を
効かせ和風に仕上げたカプレーゼ

S M O K E ④ ⑤ Caesar Salad with Homemade Bacon 1000
& Smoked Pecorino [税込1100]
自家製ベーコンと燻製ペコリーノのシーザーサラダ

⑤ ④ Watercress & Rucola Salad 900
クレソンとルッコラのグリーンサラダ [税込990]
エシャロットドレッシング

S O U P ⑤ “Seasonal Onion” Potage S 800 [税込880]
新玉ねぎのポタージュ L 1400 [税込1540]

charcuterie & cheese



Charcuterie Platter シャルキュトリ・プラッター

自家製シャルキュトリと
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 自家製スモークロースハム

550 [税込605]

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

550 [税込605]

⑩ ⑨ **Pate de Campagne** パテ・ド・カンパーニュ

850 [税込935]



⑨ 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

Pizza of the Season

季節のピッツァ

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!

ASK

⑩ ⑨ 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

6inch **1500** [税込1650]

10inch **2000** [税込2200]

⑨ Burrata Cheese & Prosciutto

丸ごと Burrata チーズと生ハム
トマトソース、 Burrata チーズ、プロシュート
tomato sauce, burrata cheese, prosciutto

6inch **2500** [税込2750]

10inch **3000** [税込3300]

⑩ ⑨ Quattro Formaggi クアトロ・フォルマッジ

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

6inch **1400** [税込1540]

10inch **1900** [税込2090]

⑩ ⑨ Affumicata

アフミカータ

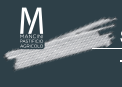
スモークモッツァレラ、スモークサーモン、燻製卵、ベーコン、燻製マッシュルーム、黒オリーブ
smoked mozzarella, smoked salmon, smoked eggs, bacon, smoked mushrooms, black olives

6inch **1600** [税込1760]

10inch **2100** [税込2310]

S
M
O
K
E

pasta



SPAGHETTI スパゲッティ

--- マンチーニ社の乾麺 [2.2mm]

⑩ Kyoto Vegetables Peperoncini

京都野菜のペペロンチーニ

1400 [税込1540]

Pescatore Rosso - Seafood Tomato Sauce

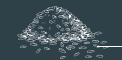
魚介たっぷり! ペスカトーレ・ロッソ

2300 [税込2530]

⑩ Vegan Bolognese

ヴィーガン・ボロネーゼ

1500 [税込1650]



RISOTTO リゾット

⑩ 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

⑩ ⑨ Wagyu Beef Bolognese

和牛ボロネーゼ

2000 [税込2200]

⑩ ⑨ 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!

⑩ Vongole [bianco or rosso]

ボンゴレ ピアッコ または ロッソ

1600 [税込1760]

⑩ ⑨ Homemade Bacon & Seasonal Onion Amatriciana

新玉葱と自家製ベーコンのアマトリチャーナ

1400 [税込1540]

S
M
O
K
E

main dish

S
M
O
K
E

Josper Oven 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。



S
M
O
K
E

Josper Oven Grilled Duck Breast with Duck Jus & Yuzu

3,500 [税込3850]

京鴨むね肉のジョスパークリル 鴨のジュ 柚子の香り 京都ブランドの鴨。旨みの強い胸肉を鴨ジュと柚子で仕上げます。

S
M
O
K
E

Josper Oven Grilled Spanish Mackerel -acqua pazza style-

2400 [税込2640]

鯖のジョスパークリル アクアパッツァ仕立て

今が旬の鯖に炭の香りをつけてアクアパッツァ仕立てにしました!

Josper Oven Grilled JINSEKI Wagyu Beef Top Round

200g / 4500 [税込4950]

with Porto Sauce

400g / 8500 [税込9350]

広島県 中山牧場 神石黒毛和牛肉のもも肉のジョスパークリル

マデラ酒のソース

ジョスパーク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。



⑩ Freshwater Scampi,

Whelk & Spring Vegetables Paella

鬼手長海老とツブ貝、春野菜のパエリア

2800 [税込3080]

Clams & Spring Vegetables Arroz Caldoso

あさりと春野菜のアロス・カルドン

2000 [税込2200]

Kuroge Beef Fillet

300g / 9,800 [税込10780]

広島県 中山牧場 黒牛フィレのジョスパークリル

厳選した黒牛のフィレを豪快に300gの塊で!



SIDE DISH

⑩ Sautéed Broccoli

ブロッコリーソテー

400 [税込440]

⑩ Sautéed Spinach

ほうれん草ソテー

400 [税込440]

⑩ Roasted Potatoes

ローストポテト

400 [税込440]



VEGETARIAN ベジタリアン



INCLUDES EGG 卵を含む



INCLUDES DAIRY 乳製品を含む

ALL NATURAL

NO MSG

化学調味料不使用
No MSG
on our natural "UMAMI" dishes.

LOW TRANS FAT

低遺伝性抽出油
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

カウウォーター使用
π water

charcuterie & cheese



Charcuterie Platter シャルキュトリ・プラッター

自家製シャルキュトリと
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

S 1000 [税込1100]

L 1600 [税込1760]

S
M
O
K
E

Homemade Smoky Ham 自家製スモークロスハム

550 [税込605]

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

550 [税込605]

① ② **Pate de Campagne** パテ・ド・カンパーニュ

850 [税込935]



② 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

Pizza of the Season

季節のピッツァ

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!

ASK

① ② 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

6inch **1500** [税込1650]

10inch **2000** [税込2200]

② Burrata Cheese & Prosciutto

丸ごと Burrata チーズと生ハム
トマトソース、Burrata チーズ、Prosciutto
tomato sauce, burrata cheese, prosciutto

6inch **2500** [税込2750]

10inch **3000** [税込3300]

① ② Quattro Formaggi クアトロ・フォルマッジ

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

6inch **1400** [税込1540]

10inch **1900** [税込2090]

① ② 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
smoked mozzarella, smoked salmon, smoked eggs, bacon, smoked mushrooms, black olives

6inch **1600** [税込1760]

10inch **2100** [税込2310]

S
M
O
K
E

pasta



SPAGHETTI スパゲッティ

--- マンチーニ社の乾麺 [2.2mm]

① Kyoto Vegetables Peperoncini

京都野菜のペペロンチーニ

1400 [税込1540]

Pescatore Rosso - Seafood Tomato Sauce

魚介たっぷり! ペスカトーレ・ロッシ

2300 [税込2530]

① Vegan Bolognese

ヴィーガン・ボロネーゼ

1500 [税込1650]



RISOTTO リゾット

① 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

① ② Wagyu Beef Bolognese

和牛ボロネーゼ

2000 [税込2200]

① ② 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!

① Vongole [bianco or rosso]

ボンゴレ ビアンコ または ロッシ

1600 [税込1760]

① ② Homemade Bacon & Seasonal Onion Amatriciana

新玉葱と自家製ベーコンのアマトリチャーナ

1400 [税込1540]

S
M
O
K
E

main dish

S
M
O
K
E

Josper Oven 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。



S
M
O
K
E

Josper Oven Grilled Duck Breast with Duck Jus & Yuzu

京鴨むね肉のジョスパークリル 鴨のジュ 柚子の香り

京都ブランドの鴨。旨みの強い胸肉を鴨ジュと柚子で仕上げます。

3,500 [税込3850]

S
M
O
K
E

Josper Oven Grilled Spanish Mackerel -acqua pazza style-

鯖のジョスパークリル アクアパッツァ仕立て

今が旬の鯖に炭の香りをつけてアクアパッツァ仕立てにしました!

2400 [税込2640]

Josper Oven Grilled JINSEKI Wagyu Beef Top Round

200g / **4500** [税込4950]

with Porto Sauce 400g / **8500** [税込9350]

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

マデラ酒のソース

ジョスパーク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。



① Freshwater Scampi,

Whelk & Spring Vegetables Paella

鬼手長海老とツブ貝、春野菜のパエリア

2800 [税込3080]

Clams & Spring Vegetables Arroz Caldos

あさり & 春野菜のアロス・カルドン

2000 [税込2200]

Kuroge Beef Fillet

広島県 中山牧場 黒牛フィレのジョスパークリル

厳選した黒牛のフィレを豪快に300gの塊で!

300g / **9,800** [税込10780]



SIDE DISH

① Sautéed Broccoli

ブロッコリーソテー **400** [税込440]

① Sautéed 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]



VEGETARIAN ベジタリアン



INCLUDES EGG 卵を含む



INCLUDES DAIRY 乳製品を含む

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

ガウォーター使用
π water