

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]



  **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 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]



 **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]



   **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歐風マリネ

1100
[税込1210]



 **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]



 **Carpaccio with Tomato Varié**
鮮魚のカルパッチョ トマトのバリエ
色々な形に仕上げたトマトとバジル、ミルクーなチーズを添えた、
鮮魚カルパッチョ。

1700
[税込1870]



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 Zucchini with Manchego Cheese**
ズッキーニのジョスパーグリル マンチェゴチーズ
香ばしくグリルしたズッキーニに、濃厚なマンチェゴチーズをかけて。

1000
[税込1100]



   **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]



  **Empanada with Stead Beef Tendon**
牛すじ肉のエンパナーダ
とろとろに煮込んだ牛すじ肉をスペインのパン生地包みに

900
[税込990]



 **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** S 1050 [税込1155]
京都産厳選野菜の
バーニャカウダ L 1600 [税込1760]
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

650
[税込715]



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

 **SOUP**

 **Chilled Peach Soup with Tarragon Aroma** S 900 [税込990]
山梨県 Bonchiファーム
桃の冷製スープ エストラゴンの香り 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

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

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]

④⑥ Pate de Campagne パテ・ド・カンパーニュ

850 [税込935]



⑥ 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、水牛のモッツアレラ、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、バジル
tomato sauce, garlic, oregano, basil

8inch 1300 [税込1430]



Ortolana with Kyoto Summer Vegetables

京都夏野菜のオルトラナ
フレッシュトマト、ズッキーニ、ナス、オクラ
tomato, zucchini, eggplant, okra

8inch 1800 [税込1980]



Melanzane

with Kyoto Eggplant & Wagyu Bolognese

賀茂茄子と和牛ボロネーゼのメランツァーネ

トマトソース、ミートソース、モッツアレラ、加茂茄子、バジル、グラナパダーノ
tomato sauce, meat sauce, mozzarella, eggplant, basil, grana padano

8inch 2000 [税込2200]



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

8inch 1600 [税込1760]

S
M
O
K
E



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

8inch 1800 [税込1980]



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]



Sea Urchin Cream with Kujo Green Onion

-fresh black pepper

九条ネギの雲丹クリームパスタ 生黒胡椒

2000 [税込2200]



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]

S
M
O
K
E



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！



Tomato Cream Sauce with Soft Shell Crab

ソフトシェルクラブのトマトクリーム

1600 [税込1760]



Vongole [bianco or rosso]

ボンゴレ ビアンコ または ロッソ

1600 [税込1760]

S
M
O
K
E



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

Steaed Beef Cheek with Sherry Vinegar

国産牛ほほ肉のシェリーヴィネガー煮

国産牛ほほ肉をシェリーヴィネガーとブイヨンで煮込み、さっぱりと仕上げました。

2800 [税込3080]

S
M
O
K
E

Josper-Grilled Sea Bass with Ratatouille

鱸のジョスパークリル ラタトゥイユ

香ばしく焼き上げたスズギに、夏野菜のラタトゥイユを添えて。

2400 [税込2640]



S
M
O
K
E

Josper -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。

2400 [税込2640]



⑥ Freshwater Scampi & Whelk Paella

鬼手長海老とツブ貝のパエリア

2800 [税込3080]



Josper Oven Grilled JINSEKI Wagyu Beef Top Round

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

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。

200g / 4500 [税込4950]

400g / 8500 [税込9350]



SIDE
DISH

④ Sauteed Broccoli

ブロッコリーソテー

400 [税込440]

④ Sauteed Spinach

ほうれん草ソテー

400 [税込440]

④ 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



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
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
シャキッとした自家製のいぶりがっごがアクセント！

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]



🔥🍷 **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と入ったアビージョ

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]



🔥 **Smoked Mushroom Ajillo**
燻製きのこのアヒージョ
4種茸の熱々アビージョ

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
しっかりと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]



🍷 **Carpaccio with Tomato Varié**
鮮魚のカルパッチョ トマトのバリエ
色々な形に仕上げたトマトとバジル、ミルクィなチーズを添えた、
鮮魚カルパッチョ。

1700
[税込1870]



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]



🍷 **Jasper Grilled Zucchini with Manchego Cheese**
ズッキーニのジョスパーグリル マンチェゴチーズ
香ばしくグリルしたズッキーニに、濃厚なマンチェゴチーズをかけて。

1000
[税込1100]



🔥🍷🍷 **Chicken Meatballs & Kujoh Leek with Mozzarella**
鶏つくねと九条葱、
モッツァレラチーズのアルボンディカス 4PC
鶏つくねと九条葱に、たっぷりのモッツァレラチーズをかけました

1250
[税込1375]



🍷🍷 **Empanada with Stead Beef Tendon**
牛すじ肉のエンパナダー
とろとろに煮込んだ牛すじ肉をスペインのパン生地包みに

900
[税込990]



🍷 **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** 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。

🔥 **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

650
[税込715]



🍷 **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大葉を
効かせ和風に仕上げたカプレーゼ

🍷 **Chilled Peach Soup with Tarragon Aroma** S 900 [税込990]
山梨県 Bonchiファーム
L 1300 [税込1430]
桃の冷製スープ エストラゴンの香り

S
O
U
P

charcuterie & cheese



Charcuterie Platter シャルキュトリー・ブレッター

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

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

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・ブレッター

シェフ厳選チーズの4種盛り合わせ
1800 [税込1980]



① ② ③ 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]

① ② Marinara

マリナラー
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]

① ② Ortolana with Kyoto Summer Vegetables

京都夏野菜のオルトラーナ
フレッシュトマト、ズッキーニ、ナス、オクラ
tomato, zucchini, eggplant, okra

8inch 1800 [税込1980]

② ③ Melanzane

with Kyoto Eggplant & Wagyu Bolognese

賀茂茄子と和牛ボロネーゼのメランツァーネ
トマトソース、ミートソース、モッツァレラ、加茂茄子、バジル、グラナパダーノ
tomato sauce, meat sauce, mozzarella, eggplant, basil, grana padano

8inch 2000 [税込2200]

① ② ③ 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

① ② ③ 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



SPAGHETTI スパゲッティ

--- マンチーニ社の乾麺 [2.2mm]

① ② Kyoto Vegetables Peperoncini

京都野菜のペペロンチーニ

1400 [税込1540]

② ③ Sea Urchin Cream with Kujo Green Onion

・fresh black pepper
九条ネギの雲丹クリームパスタ 生黒胡椒

2000 [税込2200]

① ② 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

ーヒダがあってソースがよく絡むショートパスタ

① ② ③ Wagyu Beef Bolognese

和牛ボロネーゼ

2000 [税込2200]

S
M
O
K
E

① ② ③ 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

ー中太の自家製生麺。しっかりとした味わいのソースと相性抜群！

① ② ③ Tomato Cream Sauce with Soft Shell Crab

ソフトシェルクラブのトマトクリーム

1600 [税込1760]

① ② Vongole [bianco or rosso]

ボンゴレ ピアニコ または ロッソ

1600 [税込1760]

S
M
O
K
E

① ② ③ 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

Steak Beef Cheek with Sherry Vinegar

国産牛ほほ肉のシェリーヴィネガー煮

国産牛ほほ肉をシェリーヴィネガーとブイヨンで煮込み、さっぱりと仕上げました。

2800 [税込3080]

S
M
O
K
E

Josper-Grilled Sea Bass with Ratatouille

鱈のジョスパバーグリラ ラタトゥイユ

香ばしく焼き上げたスズキに、夏野菜のラタトゥイユを添えて。

2400 [税込2640]



S
M
O
K
E

Josper-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バーグリラ

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。

2400 [税込2640]



① Freshwater Scampi & Whelk Paella

鬼手長海老とツブ貝のバリエラ

2800 [税込3080]

Arroz Caldo

with Anago Eel, Clams, & Japanese Yam
国産穴子と浅利、長芋のアロスカルドン

2200 [税込2420]

① Josper Oven Grilled JINSEKI Wagyu Beef Top Round

with Porto Sauce

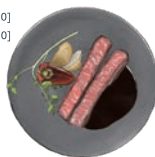
広島県 中山牧場 神石黒毛和牛内もも肉のジョスパバーグリラ

マデラ酒のソース

ジョスパ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 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



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
π water