

ERUTAN SPECIALE COURSE

Three-Tiered Antipasto Stand

White Corn & Scallop Zuppa

ホワイトコーンと貝柱のズッパ

Pike Conger Fritto with Genovese Sauce

ハモのフリット ジェノベーゼ

Scottata

スコッタータ

Pasta

Homemade Tagliolini with thinly sliced bonito and Manganji sweet peppers

極薄にスライスしたカツオと万願寺唐辛子の自家製タリオリーニ

Pizza

2種類からお選びください

① Whitebait & Pomodoro Pizza

しらすとボモドーロのピッツァ

② Kyoto Duck & Kujo Green Onion Pizza

京鴨と九条ねぎのピッツァ

Meat

Roasted Shimanto Pork with Cassis and Balsamic Sauce

四万十ポークのロティ カシスとバルサミコのソース

Dessert

Yellow Beetroot and Pear Mousse, Served with Caramel Gelato

黄色ビーツと洋梨のムース キャラメルジェラート添え

Petit four / Drink

小菓子 / 食後のお飲み物

CENA COURSE

Amuse

White corn and shell pillar mousse
ホワイトコーンと貝柱のムース

Appetizer

Pike Conger Fritto with Genovese Sauce
ハモのフリット ジェノベーゼ

ERUTAN's small bite
ERUTANの一皿

Pasta

Homemade Tagliolini with thinly sliced bonito and Manganji sweet peppers
極薄にスライスしたカツオと万願寺唐辛子の自家製タリオリーニ

Fish

Steamed Fresh Fish with White Bean Cream Sauce
鮮魚のヴァポーレ ファジョーリクリームソース

Meat

Roasted Shimanto Pork with Cassis and Balsamic Sauce
四万十ポークのロティ カシスとバルサミコのソース

Dessert

Yellow Beetroot and Pear Mousse, Served with Caramel Gelato
黄色ビーツと洋梨のムース キャラメルジェラート添え

Petit four / Drink
小菓子 / 食後のお飲み物

Extremely thin prosciutto sliced in "Berkel", Italian manual slicer maker established over 100 years; delicate taste and aged flavor. Enjoy the portion as your preference!

100年以上の歴史を持つイタリア製手動スライサー「ベルケル」で、熟練の手によって極薄にスライス。驚くほど薄く繊細な口どけと、引き立つ熟成の香りをご堪能ください。お好みの量でお楽しみいただけます。

BERKEL-SLICED PROSCIUTTO

ベルケルでスライスした極薄生ハム

10g (for 1) 10g(1名様)	500
20g (for 2-3) 20g(2~3名様)	1,000
30g (for 3-4) 30g(3~4名様)	1,500

Recommended Topping Option

一緒におすすめのトッピング

Whole Wheat Balloon Bread -Palloncino- 全粒粉を練りこんだパッロンチーノ -ピザ窯で焼き上げるイタリアパン-	700
Burratina Cheese 丸ごとブラッティーナチーズ	1,300
Today's Fruits 本日のフルーツ	700
Lodigiano Cheese ロディジャーノチーズ -熟成ハードチーズ-	500

PROSCIUTTO

APPETIZER / 前菜

3-type Appetizer Assortment 前菜3種盛り合わせ	1,000
Baked Cabbage in PIZZA oven ピザ窯で焼いた大きなやみつきキャベツ	800
Baked Broccoli, Garlic & Spices ピザ窯で焼いた大きなベペロンブロッコリー	1,000
Plant-based Caesar-style Salad with Various Vegetables いろんな野菜のシーザー風プラントサラダ	1,400
Burratina Cheese & Organic Tomato Caprese まるごとブラッティーナチーズと有機トマトのカプレーゼ	1,300
Truffle-flavored French Fries トリュフ香るフライドポテト	1,200
Tuscan-style Fried Chicken トスカーナ風 鶏の唐揚げ “ポッロ・フリット”	1,300
Seared Kyoto Beef, Homemade Salted Lemon -Scottata- 京都肉の炙り焼き “スコッタータ” 自家製塩レモン添え	3,800 Half Size 1,900
Charcoal-grilled Chicken Thigh & Conger Eel Skewers 鶏もも肉と穴子の炭で焼いた串焼き	2,000
Spear Squid Fritters -Genovese- ヤリイカのフリット -ジェノベーゼ-	1,600
Milanese Fried Meat Balls, Spicy Mayonnaise -Mondeghili- ミラノ風揚げミートボール 【モンデギーリ】-ピリ辛マヨネーズ- Made with 'Nduja (spicy Italian salami), mayonnaise and Mizuna greens. ンドゥイア(イタリアの辛口サラミ)マヨネーズと水菜のサラダ仕立て	1,200

APPETIZER

PASTA / パスタ

Today's Fish & Vegetable Peperoncino, Dried Mullot Roe -Tagliolini- 1,900

本日鮮魚と農園野菜のペペロンチーノ カラスミ添え -タリオリーニ-

Homemade fresh pasta with whisked free-range eggs kneaded in.

平飼い卵を練りこんだ、自家製生パスタ

Cocotte-style Organic Shiitake Mushroom Bolognese -Pappardelle- 1,800

有機椎茸たっぷりのポロネーゼ ココット仕立て-パッパルデッレ-

Homemade bolognese pasta with well stewed diced Kyoto meat;
oven baked to a piping hot and topped with cheese mousse.

大き目に手切りした京都肉を使ってじっくり煮込んだポロネーゼ。

オープンで熱々にした後、チーズのムースで覆うERUTANのオリジナル生パスタ

Bamboo Shoot Genovese -Linguine- 1,900

筍のジェノベーゼ-リングイネ-

Made with scallops and bamboo shoots, with basil flavored.

バジル香る、貝柱と筍のパスタ

"Noukokaramio" Egg Carbonara -Spaghetti- 1,900

「濃厚絡み王」で作るカルボナーラ -スパゲッティ-

Burratina Cheese Spaghetti, Tomato Sauce -Genovese- 2,300

丸ごとブラッティーナチーズをのせたトマトソーススパゲッティ ~ジェノベーゼ添え~

MAIN / メイン

Today's Fish Dish 3,000

本日の魚料理

Please ask our staff for further information.

スタッフへお尋ねください

Today's Meat Dish 3,000

本日の肉料理

Please ask our staff for further information.

スタッフへお尋ねください

Charcoal-grilled Kyoto Beef Top Round & Frites (150g) 3,900

京都肉うちもも肉の炭火焼とフライドポテト(150g)

PASTA & MAIN

熟練のピッツァイオーロが窯で焼き上げるERUTAN自慢のピザ

With concept of "pizza with good ingredients", ERUTAN's kiln-baked pizza is made with good-quality ingredients including seasonal vegetables from local farmers, chef's homemade ricotta cheese made from Miyama milk, etc..

「素材を美味しくいただくPizza」をテーマに農家様から頂いた四季折々の野菜たちや豊かな自然の残る美山で作られる牛乳でシェフが手作りするリコッタチーズなどを使いつつイタリアのクラシカルも取り入れた窯焼きピッツァ。

※ Truffle-topping recommended items with  mark (+500JPY)

※  マークにはトリュフトoppingがお勧め (+ ¥500)

Buffalo Mozzarella Margherita Pizza 2,100
水牛モッツアレラのマルゲリータ

Kujo Green Onions Pizza -Japanese Pepper Flavor- 2,600
筍と京鴨、九条ネギのピッツァ ～山椒の香り～
ERUTAN's original pizza with Kyoto Ingredients.
京都の食材を盛り込んだ、ピッツァ

 Shimanto-Pork, Artichoke, & Pecorino Cheese Pizza 2,600
四万十ポークとアーティチョーク、ペコリーノのピッツァ
Authentic Italian-style pizza topped with homemade roasted pork and Roman cheese .Highly recommended!
自家製のローストポークとローマチーズのイタリアらしいピッツァ。お勧めです！

 Quattoro Formaggi 2,300
クワトロフォルマッジ

 Prosciutto Cotto & Scamorza Cheese Pizza 2,400
プロシュートコットとスカモルツァチーズのピッツァ

ERUTAN's Special Pizza 2,800
ERUTANスペシャルピッツァ
Gorgeous pizza topped with a whole burrata cheese and extremely thin prosciutto slices.
ブッラータチーズをまるごと乗せて、極薄生ハムで覆った贅沢ピッツァ

 Pizza Rippiena Covered with Cheese 2,000
チーズで覆ったピッツァリビエーナ
Baked stuffed pizza filled with Italian salami and cheese."Ripiena" means "stuffed" in Italian.
イタリアサラミとチーズを詰めたピッツァ【リビエーナ】とは詰め物の意味

DESSERT / デザート

Hazelnut Chocolate Mille-feuille, Uji Matcha Gelato 1,300
ヘーゼルナッツチョコレートのミルフィーユ～宇治抹茶ジェラート添え～

Free-range Egg Tiramisu 1,200
平飼卵のティラミス

Strawberry Affogato 1,100
苺のアフフォガート

Today's Dessert 1,000
本日のデザート
Please ask our staff for further information.
スタッフへお尋ねください

PIZZA / DESSERT