ERUTAN SPECIALE COURSE

Three-Tiered Antipasto Stand

Seasonal Fruit and Miyama Ricotta Tart
旬のフルーツと美山リコッタのタルト

Salmon Precotto with Jerusalem Artichoke and Savory Zabaglione
サーモンのプレコット　菊芋とザバイオーネサラート

Scottata
スコッタータ

Pasta

Aglio e Olio with Organic Shiitake Mushrooms and Spanish Mackerel
有機椎茸と鰆の旨みたっぷりアーリオオーリオ

Pizza

2種類からお選びください

❶Whitebait & Pomodoro Pizza
しらすとポモドーロのピッツァ

❷Kyoto Duck & Kujo Green Onion Pizza
京鴨と九条ねぎのピッツァ

Meat

Roasted Venison Leg with Red Wine-Braised Burdock Root
鹿もも肉のアッロスト　赤ワインで煮込んだ牛蒡と

Dessert

Apple and Sweet Potato Sfogliatella
りんごとさつまいものスフォリアテッラ

Petit four / Drink
小菓子 / 食後のお飲み物

CENA COURSE

Amuse

Seasonal Fruit and Miyama Ricotta Tart
旬のフルーツと美山リコッタのタルト

Appetizer

Salmon Precotto with Jerusalem Artichoke and Savory Zabaglione
サーモンのプレコット　菊芋とザバイオーネサラート

ERUTAN‘s small bite
ERUTANの一皿

Pasta

Aglio e Olio with Organic Shiitake Mushrooms and Spanish Mackerel
有機椎茸と鰆の旨みたっぷりアーリオオーリオ

Fish

Oven-Roasted Fish with Brown Butter and Tomato Miso Caponata
鮮魚のオーブン焼き　焦しバターとトマト味噌のカポナータ

Meat

Roasted Venison Leg with Red Wine-Braised Burdock Root
鹿もも肉のアッロスト　赤ワインで煮込んだ牛蒡と

Dessert

Apple and Sweet Potato Sfogliatella
りんごとさつまいものスフォリアテッラ

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
ご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

PROSCUTTO

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ペ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ボロネーゼ　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ボロネーゼ。
オーブンで熱々にした後、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ッピングがお勧め(＋￥500)

Buffalo Mozzarella Margherita Pizza — 2,100
水牛モッツァ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、ピッツア

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ア
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ア。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ア

Pizza Rippiena Covered with Cheese — 2,000
チーズで覆ったピッツァリピエーナ
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ア【リピエーナ】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
平飼い卵のティラミス

Strawberry Affogato — 1,100
苺のアッフォガート

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