BEER

HEARTLAND Draft Beer / Kirin 880 ハートランド 生ビール / キリンビール Pale Ale / Woodmill Brewery, Kyoto 1,250 ペールエール / ウッドミル ブルワリー(京都) 780 ALL-FREE / SUNTORY, Non Alcohol Beer オールフリー / サントリー(ノンアルコール)

SAKE Tokubetsujunmai Shotokukimotoaiyama Kyoto 1,100 [特約店限定] 特別純米 ショートク生酛愛山 京都府 1,200 Junmaiginjo murokanamagenshu Dainagawatenka Akita [特約店限定] 純米吟醸 無濾過生原酒 大納川天花 秋田県 1,300 Tokubetsujunmai BONITA Kyoto 特別純米 ボニータ 京都府 1,100 Ginjo 55 daikarakuchi Kyoto 吟醸 55 大辛口 京都府

WHISKY

1,400

980 **BUSHMILLS** ブッシュミルズ

WINE

Sparkling glass I,000~ スパークリング

Wine bottle 4,000~ ワイン各種 glass 800~

Please ask our staff.

別紙グラスワインメニューとワインリストございますので、スタッフまでお声掛けください。

ALL prices are tax inclusive.

Alert your server about allergies. (We don't deal with contamination.) Driving under the influence of alcohol is strictly prohibited.

全ての価格は税込み、サービス料込みとなります。

Junmaidaiginjo Wakanami Fukuoka

純米大吟醸 若波 福岡県

アレルギーをお持ちの方は、スタッフへお申し付けください。(当店はコンタミネーションへの対応をしておりません。) お車を運転される方の飲酒を固く禁じさせていただきます。





MINERAL WATER

Antipodes Sparkling Water アンティボディーズ スパークリングウォーター	880
Antipodes Natural Water	880

SOFT DRINK

NOSE Ginger Ale 能勢ジンジャーエール	680	Orange Juice オレンジジュース	680
Coca Cola コカコーラ	680	Apple Juice アップルジュース	680
Coca Cola Zero コカコーラ ゼロ	680	Grapefruit Juice グレープフルーツジュース	680
Oolong Tea 烏龍茶	680	Non-Alcohol Sparkling Wine ノンアルコールスパークリングワイン	880
Homemade Lemonade 自家製レモネード	880	Non-Alcohol White Wine ノンアルコール白ワイン	880
Homemade Lemon Squash 自家製レモンスカッシュ	880	Non-Alcohol Red Wine ノンアルコール赤ワイン	880

COFFEE

東京・南青山にあるコーヒーロースターカフェ『Little Darling Coffee Roasters』 ERUTANオリジナルブレンドは、アーモンドの風味やブルーベリーのような果実味が特徴。

Coffee (Hot / Iced) コーヒー (ホット/アイス)	550
Cafe Latte (Hot / Iced) カフェラテ (ホット/アイス)	680
Capuccino カプチーノ	680
Espresso	single 400
エスプレッソ	double 550

TEA

ロサンゼルスにあるお茶のブランド『ART OF TEA』 厳選された最高品質のオーガニック茶葉やオーガニックボタニカルのみ使用。

double 550

<decaf></decaf>			
Lemon Meringue レモンメレンゲ	680	Organic Earl Grey オーガニックアールグレイ	680
<decaf></decaf>			
Egyptian Camomile エジプシャン カモミール	680	Assam Gold アッサムゴールド	680
<decaf></decaf>			
Apricot Escape アプリコット エスケープ	680	Today's Tea / Herb Tea 本日の紅茶 / ハーブティー	680
	Lemon Meringue レモンメレンゲ <decaf> Egyptian Camomile エジプシャン カモミール <decaf> Apricot Escape</decaf></decaf>	Lemon Meringue レモンメレンゲ <decaf> Egyptian Camomile エジプシャン カモミール <decaf> Apricot Escape 680</decaf></decaf>	Lemon Meringue レモンメレンゲ CDECAF> Egyptian Camomile エジプシャン カモミール CDECAF> Apricot Escape 680 Organic Earl Grey オーガニックアールグレイ 680 Assam Gold アッサムゴールド

内容はスタッフまでお尋ねください。





All prices are tax inclusive. / Alert your server about allergies. / Driving under the influence of alcohol is strictly prohibited. 全ての価格は税込みとなります / アレルギーをお持ちの方は、スタッフへお申しつけください / お車を運転される方の飲酒を固く禁じさせて頂きます

PROSCIUTTO

Cuisines of prosciutto sliced with "Berkel", Italian renowned slicer. イタリア製 老舗スライサープランド【Berkel】でスライスした生ハム

Prosciutto & Bonito 生ハムと鰹	1,580
Prosciutto & Seasonal Fruits 生ハムと季節の果実	1,280
Prosciutto & Lodigiano Cheese 牛ハムとロディジャーノチーズ	1,380

BREAD

Oven-baked Balloon-shaped Bread **Fluffy bread baked in pizza oven; enjoy with prosciutto and other dishes!	680
焼き立てパッロンチーノ(風船)	
● ピザ窯で焼き上げるふんわりパン 生ハムや色んなお料理とご一緒に!	
Fried Whole Grain Bread, Tomato Sauce	780
揚 げたてストラッチェッティ(小さなタオル)	
●トマトソースを添えた、全粒粉入りのもっちり揚げパン	
Homemade Focaccia (2pcs)	480
自家製フォカッチャ(2個)	E

SALAD&SOUP

Domestic Beef Fillet, Arugula & Tomato Salad 国産牛フィレ肉とルッコラ トマトのサラダ	3,280	
Italian Vegetable & Herb Salad, Plant-based Caesar Dressing イタリア野菜とハーブのサラダ プラントシーザードレッシング	1,380	
Organic Tomato & Burrata Cheese Caprese 有機トマトとブッラータチーズのカプレーゼ	2,380	
Kyoto Vegetable Cream Soup 京野菜のポタージュ	980	
Bagna Cauda, Miso & Basil Sauce 味噌パジルのプラントパーニャカウダ	1,380	
Assortment of 4 Kinds of Cheese チーズの4種盛り合わせ	2,580	

FRIED&BAKED

Horse Mackerel Fritters, Chilled Tomato Sauce 鯵のフリット ケッカソース	1,280
Oven-baked Japanese Yam Omelette ピザ窯で焼いた山芋のふわふわオムレツ	1,180
Stewed Domestic Tripe, Tomato Sauce 国産トリッパのトマト煮込み	1,280
French Fries, Truffle Flavor トリュフ風味のポテトフライ	980
Japanese Fried Chicken, Tuscan Style トスカーナ風 国産鶏のから揚げ	1,280

ALTER EGO COURSE

7,200

(PAIRING +3,000)

Chef Yoji Tokuyoshi, Italian genius flying all over the world. Course supervised by "Alter Ego" in Jimbocho, popular Italian restaurant where sensibilities of Owner Tokuyoshi and Chef Hidehito Hirayama well merged.

世界を飛び回るイタリアンの鬼才、徳吉洋ニシェフ。東京神保町に佇む、 徳吉オーナーと平山秀仁シェフの感性が融合する人気店「Alter ego」監修のフルコース。

Small Plates

Bagna Cauda, Miso & Basil Sauce 味噌パジルのプラントパーニャカウダ

Boiled Canola Flower & Amberjack, Grain Mustard 菜花の煮浸しとカンパチ ~タスマニアマスタード添え~

Horse Mackerel Fritters, Chilled Tomato Sauce 鯵のフリット ケッカソース

Sauteed Hokkaido Scallop, Cauliflower & Pearl Onion Pickles 北海道産帆立のソテー カリフラワーとルピーオニオンのピクルス

Soup

Acqua Cotta アクアコッタ

Fish

Grilled Marlin, Seafood Soup & Walnut Anchovy Puree カジキのグリル カラフルな魚介スープとクルミアンチョビピュレ

Meat

Roasted "Shimanto" Pork, Black Garlic Butter & Beets 四万十ポークのアロスト 黒にんにくパターとピーツ

> Change to Kyoto Beef at additional 1,500JPY. +¥1500でお肉料理を[京都肉(黒毛和牛)]に変更できます。

Pasta

Fried Eggplant Tagliolini, Watercress & Italian Parsley Paste クレソンとイタリアンパセリのペースト 揚げ茄子のタリオリーニ

Dessert

Apple & Sweet Potato Cannolo, Cinnamon & Caramel Gelato 林檎とさつまいものカンノーロ シナモンキャラメルジェラート

Petit four / Drink 小菓子 / 食後のお飲み物

徳吉洋二 / YOJI TOKUYOSHI

WEBSITE



PASTA

"Shimanto" Pork Sausage & Miyama Ricotta Cheese Spaghetti, Tomato Sauce 四万十ポークのサルシッチャと美山牛乳から手作りした リコッタチーズの軽いトマトソース スパゲッティ	1,880
"Uji" Free-range Egg Carbonara 宇治の平飼い卵のカルボナーラ	1,880
Soft Roe & "Kujo" Green Onion Chitarra, Lemon-flavored Aglio Olio Sauce 白子と九条ネギのアーリオオーリオ 檸檬風味 キタッラ	2,380
Porcini & Organic Shiitake Mushroom Tagliatelle ポルチーニと有機椎茸のセモリナタリアテッレ	1,980
Vegetable Spaghetti, Cheese & Pepper ごろっとお野菜のカチョエペペ	2,180
PIZZA	
<rosso></rosso>	
"Keihoku Area" Taro, Shrimp & Kyoto Vegetable Pizza, Dried Mullet Roe & Citron Flavor 京北子宝芋と海老の京野菜ピッツァ ~カラスミと柚子の香り~	1,980
"Kujo" Green Onion & Spicy Salami Pizza 九条ネギとンドゥイア〈辛口サラミ〉のピッツァ	1,980
Buffalo Mozzarella Cheese Margherita 水牛モッツァレラチーズのマルゲリータ	1,880
Burrata Cheese & Prosciutto Pizza -Erutan Special- 丸ごとブッラータチーズと極薄生ハムのERUTANスペシャルピッツァ	2,880
<bianco></bianco>	
Mushroom & Truffle Pizza, Burdock Fritters 茸とトリュフのピッツァ ~牛蒡フリット添え~	2,580
4-Type Cheese Pizza - Miyama Ricotta & Italian Cheese- 美山牛乳から手作りしたリコッタチーズとイタリアチーズのクアトロフォルマッジ	2,180
FISH & MEAT	
Grilled Marlin, Seafood Soup & Walnut Anchovy Puree カジキのグリル カラフルな魚介スープとクルミアンチョビピュレ	2,880
Milanese-style Pork Cutlet 250g 骨付き豚のコトレッタ (ミラノ風カツレツ) 250g	3,880
Roasted "Sorakugun" Venison, Organic Siitake Mushroom &Blueberry Sauce 100g 相楽郡 鹿肉 有機椎茸とブルーベリーのソース 100g	3,280
Charcoal-grilled Kyoto Wagyu Beef 150g 黒毛和牛 京都肉の炭火焼 150g	3,880
DECCEPT	
DESSERT	
Auntie Lydia's Tiramisu リディアおばちゃんのティラミス	1,280
Hazelnut Chocolate Mille-feuille, "Uji" Matcha Gelato ヘーゼルナッツチョコレートのミルフィーユ / ジャンドゥイヨット 〜宇治抹茶ジェラート添え〜	1,480
Apple & Sweet Potato Cannolo, Cinnamon & Caramel Gelato 林檎とさつまいものカンノーロ シナモンキャラメルジェラート	1,180
Burdock Soymilk Panna Cotta, Caramel Sauce 牛蒡の豆乳 パンナコッタ カラメルソース	1,080

Guests who order dinner cuisines can enjoy coffee or tea with 500 JPY. [Dinnerをご利用のお客様は500円でコーヒー、紅茶をご注文していただけます。]

PLANTBASE COUSE 5,000

(Extra 1,000 JPY for additional one choice of main dish.) (+¥1000でMainをもう1品お選びいただけます。)

Salad

Bagna Cauda, Miso & Basil Sauce 味噌パジルのプラントパーニャカウダ

Soup

Tuscan-style Vegetable Soup & Focaccia アクアコッタとフォカッチャ

Main Choice

Stewed Vegetable Chitarra, Tomato Ragu Sauce お野菜のトマトラグー キタッラ

Porcini & Organic Shiitake Mushroom Tagliatelle ポルチーニと有機椎茸のセモリナタリアテッレ

> Colorful Vegetable Pizza 彩り野菜のサラダビッツァ

Mushroom & Truffle Pizza, Lotus Root Fritters (+300) 茸とトリュフのピッツァ~蓮根のフリット添え~(+300)

Dessert

Burdock Soymilk Panna Cotta, Caramel Sauce 牛蒡の豆乳パンナコッタ カラメルソース

> After-meal Drink 食後のお飲み物