

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、徳吉洋二シェフ。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

味噌バジルのプラントバーニャカウダ

Boiled Indian Spinach & Greater Amberjack, Tasmanian Mustard
ツルムラサキの煮浸しとカンパチ タスマニアマスタード添え

Proscuitto & Fried Pizza

生ハムとピッツァフリッタ

Buffalo Mozzarella & Fruits

水牛モッツアレラとフルーツ

Soup

Acqua Cotta

アクアコッタ

Fish

Charcoal-grilled Spanish Mackerel, Buttered Shallot Sauce
鱈の炭火焼 ブールブランソース

Meat

Kyoto Duck & Vegetable Pie, Simmered Balsamic Sauce

京鴨と京野菜のパイ包み 煮詰めたバルサミコソース

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

Dried Tuna Mullet Roe & Organic Shiitake Mushroom Spaghetti
マグロのカラスミと有機椎茸のスパゲッティ

Dessert

Free-range Egg Tiramisu

平飼い卵のティラミス

Petit four / Drink

小菓子 / 食後のお飲み物

(+4,000 5Glasses)

ALTER EGO COURSE

7,200

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

20g (for 2-3)	1,000
20g(2~3名様)	

Recommended Topping Option / ご一緒におすすめのトッピング

Seasoned Bonito	880	Today's Fruits	680
漬け鰹		本日のフルーツ	

Burrata Cheese	1,580	Lodigiano Cheese	480
丸ごとブッラータチーズ		ロディジャーノチーズ	

Italian Bread -Palloncino-	680	-熟成ハードチーズ-	
パッロンチーノ			
-ピザ窯で焼き上げるイタリアパン-			

APPETIZER / 前菜

Seared Kyoto Beef, Homemade Salted Lemon -Scottata-	3,880
京都肉の炙り焼き “スコッタータ” 自家製塩レモン添え	

Baked Ricotta Cheese, Carrot & Honey Lemon	880
ピザ窯で焼いた人参とはちみつレモンのリコッタチーズ	

Baked Broccoli, Garlic & Spices	980
ピザ窯で焼いた大きなベロンプロッコリー	

Italian Vegetable & Herb Caesar Salad	1,380
イタリア野菜とハーブのシーザー風プラントサラダ	

Burrata Cheese & Organic Tomato Caprese	2,380
まるごとブッラータチーズと有機トマトのカプレーゼ	

Homemade Focaccia & Soft-boiled Egg	980
卵好きのための半熟卵と自家製フォカッチャ	

Squid Ink-kneaded Rice Croquette -Arancini- (3pcs)	1,280
イカ墨のアランチーニ(3P)	

Truffle-flavored French Fries	1,280
トリュフ香るフライドポテト	

Tuscan-style Fried Chicken	1,280
トスカーナ風 鶏の唐揚げ “ポッコ・フリット”	

APPETIZER

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。

Buffalo Mozzarella Margherita Pizza 水牛モッツアレラのマルゲリータ	1,880
--	-------

Asparagus & Spiced Italian Salami Pizza アスパラガスと辛口サラミ "ンドゥイヤ" のピッツァ	1,980
---	-------

"Manganji" Chili Pepper & Dried Mullet Roe Pizza 万願寺唐辛子とカラスミのピッツァ・ピアンカ	1,880
---	-------

ERUTAN's Special Pizza ERUTANスペシャルピッツァ	2,980
---	-------

Proscuitto & "Miyama" Ricotta Cheese Panini 極薄生ハムと美山リコッタのシンプルパニーニ	1,480
--	-------

PASTA & RISOTTO / パスタ & リゾット

Today's Fish & Vegetable Peperoncino, Dried Mullet Roe -Tagliolini- 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-	1,880
Porcini Mushroom & Shrimp, Tomato Cream Sauce -Tagliatelle- ポルチーニ茸と海老のトマトクリームパスタ ココット仕立て -タリアテッレ-	1,880
ERUTAN's Special Lasagna ERUTAN特製ラザーニャ	1,680
"Noukokaramio" Egg Carbonara -Spaghetti- 「濃厚絡み王」で作るカルボナーラ -スパゲッティ-	1,680
"TKR" Salmon Roe & Egg-topped Risotto TKR いくら卵かけリゾット	2,980

MAIN / メインディッシュ

Milanese Cutlet, Tomato Sauce -Cotoletta- (250g) 「コトレッタ」 トマトソースたっぷりのミラノ風カツレット (250g)	2,880
Low-temperature Roasted Kyoto "RE-SOCIAL" Venison, Berry Sauce (100g) 京都・相楽郡「RE-SOCIAL」鹿肉の低温ロースト ベリーソース (100g)	2,880
Charcoal-grilled Spanish Mackerel, Buttered Shallot Sauce (100g) 鯖の炭火焼 ブールブランソース (100g)	2,180
Charcoal-grilled Japanese Beef Fillet & Frites (150g) 国産牛フィレ肉の炭火焼き とフライドポテト (150g)	7,880

DESSERT / デザート

Hazelnut Chocolate Mille-feuille, Uji Matcha Gelato ヘーゼルナッツチョコレートと宇治抹茶ジェラート添え	1,480
Aunt Lydia's Tiramisu 平飼卵のティラミス	1,180
Burdock Soymilk Panna Cotta 牛蒡の豆乳パンナコッタ	1,080