

FISH/MEAT

	Half	Regular
若狭湾で獲れた鮮魚の炭火焼き	1,500	or 2,400

	Half	Regular
京丹波高原豚のサルティンボッカ	1,200	or 1,800

京都肉（黒毛和牛）の炭火ロースト 烏賊の塩辛	3,000
------------------------	-------

本日のお肉料理	2,400
---------	-------

DESSERT

自家製リコッタチーズのカノーロ	500
-----------------	-----

リディアおばあちゃんのティラミス	600
------------------	-----

キャラメルバスクチーズケーキ	700
----------------	-----

じゃがいもで煮出したパンナコッタ有機ブルーベリーソース	700
-----------------------------	-----

DINNER

17:00 – 20:00

ERUTAN

RESTAURANT / BAR

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、スタッフへお申し付け下さい

お車を運転される方の飲酒は固く禁じさせていただきます

All prices are tax inclusive./Alert your server about allergies.

Driving under the influence of alcohol is strictly prohibited.

ANTIPASTO

イタリア製老舗スライサーブランド「BERKEL（ベルケル）」を使用した生ハムをお好きなスタイルで！

「ベルケル」でスライスした極薄生ハム	1,000
有機リーフのサラダ仕立て	Half 800 or Regular 1,200
美山牛乳の自家製リコッタチーズ季節のフルーツ添え	1,800

INSALATA SPECIALE 今月のスペシャルな野菜料理

水茄子と無花果のサラダ	1,400
宇治田原クレソンと有機茄子、生ハムのサラダ	1,600
有機リーフのシンプルサラダ	980
たくさんの有機野菜デリが入った具沢山サラダ	1,500
美山牛乳の自家製リコッタチーズとフルーツのサラダ	1,600
本日の鮮魚カルパッチオ サラダ仕立て	Half 1,100 or Regular 1,800
有機椎茸のシェリービネガーソース	880
旬の有機野菜のフリットミスト	1,200
若狭湾で獲れた剣先イカのフリット	Half 1,200 or Regular 2,000

PASTA SPECIALE 有機野菜に特化した当店自慢の9月のパスタです

有機茄子のリングイーネ トマトクリーム	1,800
サーモンと宇治田原クレソンのスパゲッティ	1,800

PASTA e PANE

有機トマトたっぷりのトマトソース「ポモドーロ」	1,200
有機椎茸とチーズ・黒胡椒のローマ名物「カチョ エ ペペ」	1,300
宇治の平飼卵やドリギを使った「カルボナーラ」	1,400
ピリ辛トマトソース「アラビアータ」	1,300
4種のチーズの「クアトロフォルマッジ」	1,400

■パスタの麺を「ペンネリガーテ」に変更することができます。

ペンネの表面に筋がついたペン先のような形をしたショートパスタ。リガーテとは筋入りの意味。溝にソースが良く絡まるので濃度あるソースととても相性がいいです。

自家製フォカッチャ [パスタとご一緒にどうぞ!]	200
--------------------------	-----

年間数十トン廃棄となる京豆腐の「おから」を生地に有効利用。
大豆由来の高タンパク質と食物繊維の他、生地に練り込んだ太白胡麻油が
抗酸化作用や保湿の働きを促進、ヘルシーでサスティナブルなピザ生地を使用。

PIZZA

ピッツァ マルゲリータ [トマトソース・有機トマト・バジル・モzzarella]	1,300
ピッツァ クアトロフォルマッジ [モzzarella・ゴダ・コルゴンゾーラ・リコッタ]	1,400

窯から出したてのドーム型ピザ生地と、京都美山の牛乳を使うできたてのリコッタチーズ、
有機野菜などの食材をご自分で自由に組み合わせていただくミラノの最新スタイルです。

フィニッシュアップピッツァ [生ハム・リコッタ・サラダ・旬の有機野菜]	1,500
-------------------------------------	-------