

## SPECIALITY

スペシャルティ

- **Berkel Sliced Prosciutto** 1,400  
ベルケルで切った生ハム 煮野菜
- Finish-Up Pizza** 1,400  
フィニッシュアップピザ
- Egg Sandwich, Truffle** 1,400  
究極の玉子サンド

## APPETIZER

前菜

- **Organic Lettuce, Zucchini, Yam & Basil** 1,500  
有機レタスとズッキーニのサラダ すりおろし長芋とバジル
- Sauteed Mushroom, Eggplant Puree** 1,400  
キノコのソテーと茄子のピューレ 宇治の平飼いたまごのせ
- Tomato Salad, Sakura Salt, Almond Milk** 1,400  
色々なトマトのサラダ 桜の塩漬けと自家製アーモンドミルク
- Kyoto Mizuna, Octopus Anchoovy, Fushimi Lemon** 1,500  
京水菜と真ダコの温かいサラダ / アンチョビと伏見レモン
- Fushimi Chili Peppers, Leek, Ricotta Cheese** 1,600  
伏見唐辛子とポロネギ 美山牛乳でつくった自家製のリコッタチーズ
- Housemade Bread, Parmesan Cream Cheese Spread** 360  
田舎パンとバルミジャーノクリームスプレッド

## PASTA/RISOTTO

パスタ/リゾット

- Fushimi Chili Peppers, Lemon, Red Pepper Spice Chitarra** 1,500  
とくよし七味とアサリのキタッラ 伏見唐辛子とレモン風味
- Soft Roe A.O.P, Mandarin, Lemon** 1,800  
白子のA.O.P すだちとレモン
- Tagliatelle Polpetta, Manganji Chile Peppers** 1,400  
小さなボルペッタと万願寺唐辛子のタリアテッレ
- Miyama Deer & Berry Ragu** 1,600  
美山鹿と里芋のフリットのパッパルデッレ ジュニパーベリーの香り
- Risotto, Scallop, Monkfish Liver, Black Truffle** 1,800  
縁幸米をつかったあん肝と仔牛のフォンのリゾット 黒トリュフのせ

## MAIN

メイン

- **Seasonal Fish, Potato Puree** 2,200  
魚拓 季節の魚とじゃが芋のピューレ ※数量限定
- Seasonal Fish, Chickpea Puree, Pepperoni, Kyoto Manganji Pepper** 2,100  
旬の魚とひよこ豆の煮込み 万願寺唐辛子のペペローネクルスコ
- Tamba Kogen Pork, Organic Red Onion, Beets** 2,200  
丹波高原豚のロトロ 有機赤玉ねぎとビーツ ※数量限定
- Roasted Kyoto Duck, Leek, Olives, Trefoil** 2,800  
京鴨のロースト 九条ネギと実山椒 オリーブと三つ葉
- Tomato stewed Trippa** 1,600  
トリッパのトマト煮込み フィレンツェ風
- Roasted Veal, Tuna Mayonnaise Sauce** 2,400  
ヴィッテッロ トンナート(仔牛肩肉のロースト ツナマヨネーズソース)

## DESSERT

---

デザート

<b>Ricotta Cheese Cannoli</b> 自家製リコッタチーズのカンノーロ	500
<b>Lydia Grandma's Tiramisu</b> リディアおばあちゃんのティラミス	600
<b>Vegetables &amp; Fruits Panna Cotta</b> じゃが芋で煮出したパンナコッタ 有機ブルーベリーソース	700
<b>Bonnet</b> ボネ (イタリア・ピエモンテ州のカカオプリン)	600
<b>【MOTTAINAI】 Vegetable Jam Crostata</b> 【MOTTAINAI】野菜ジャムのクロスタータ	600