

SUPERVISED CHEF / 監修シェフ

徳吉洋二 / YOJI TOKUYOSHI

イタリアの名店『オステリア・フランチェスカーナ』でスーシェフをつとめ、同店の二つ星や三つ星獲得に大きく貢献し、「世界のベストレストラン50」では世界第1位を獲得した実力派。2015年にミラノで『Ristorante TOKUYOSHI』を開業。オープンからわずか10ヶ月で日本人初となるイタリアの一つ星を獲得。日本人として生まれ、イタリアで技術を磨いた徳吉シェフ。徳吉シェフが求める「自分らしい料理」とは、日本人のスタイルを取り入れたイタリア料理です。有機の食材や京野菜を使用し、徳吉シェフのエッセンスが入ったお料理の数々をエルタンにてお楽しみください。

SIGNATURE

★: Recommends

イタリア製老舗スライサーブランド「BERKEL(ベルケル)」でスライスした生ハムのお料理

ベルケルでスライスした極薄生ハム **Half / 680 Regular / 1,000**
Ultra-thin cured ham sliced with Berkel

★ **自家製美山リコッタチーズのニュッコフリットと極薄生ハム** **580**
Gnocco fritters wuth homemade Miyama ricotta cheese and ultra-thin cured ham

無農薬野菜の洋風おでんと極薄生ハム **1,500**
Western-style oden with organically produced vegetables and ultra-thin cured ham

自家製美山リコッタチーズと極薄生ハム フルーツ添え **1,800**
Homemade Miyama ricotta cheese and ultra-thin cured ham with fruit

★ **丸ごとブッラータチーズと極薄生ハム 無農薬野菜フリット添え** **2,200**
Whole Blatter Cheese and ultra-thin cured ham organically produced vegetables with fritters

PASTA / RISOTTO

ポモドーロ リングイネ **1,400**
Pomodoro linguine

有機椎茸のカチョエペペ **1,400**
Organic shiitake mushroom cachoe pepe

宇治平飼い卵ヤドリギのカルボナーラ **1,600**
Carbonara with ujihiragai egg YADORIGI

★ **[数量限定] 宮津港から直送の鮮魚と葉野菜のタリオリーニ ボッタルガがけ** **2,000**
Tagliolini with fresh fish and leafy vegetables directly from Miyazu Port with bottarga

有機椎茸とボルチーニ茸のリゾット **2,000**
Risotto with organic shiitake and porcini mushrooms

自家製フォカッチャ **300**
Homemade focaccia

APPETIZER

無農薬ベビーリーフのシンプルサラダ **780**
Organically produced baby Leaf simple salad

香草香るフレンチフライ **780**
Herb-scented french fries

★ **ポルケッタとブロッコリーイタリア味噌添え** **880**
Porchetta and Broccoli with Italian Miso

★ **自家製リコッタチーズと無農薬トマトのカプレーゼ** **880**
Caprese with homemade Miyama ricotta cheese and organically produced tomatoes

有機椎茸の温かいシェリービネガーソテー **880**
Warm sherry vinegar sautéed organic shiitake mushroom

★ **宮津港から直送の鮮魚と野菜のカルピオーネ** (温かいお料理) **980**
Carpione with fresh fish and vegetables directly from Miyazu Port

石川県産いしる(いわし魚醤)を使用 サバのきずしとオレンジ **980**
Using ISHIRU from ishikawa prefecture saba kizushi and orange

「いしる」とは、能登地方に昔から伝わる魚を発酵させて作った液状の調味料
ヤリイカ炙りとカリフラワーのオレガノマリネ **980**
Seared spear squid and cauliflower with oregano marinade

ピザ窯で焼いたふわふわ山芋オムレツ **1,200**
Fluffy yam omelette baked in a pizza oven

★ **伏見万願寺唐辛子とライム風味のポロネギ 美山リコッタチーズ添え** **980**
Fushimi manganji pepper and lime flavored pollpnegi with Miyama ricotta cheese

PIZZA

年間数十トン廃棄となる京豆腐の「おから」を生地に有効活用し、サステナブルなピザ生地を使用。

ピッツァ マルゲリータ / お子様用に小さいサイズもご用意しております。 **1,400**
Pizza margherita / Small size available for children. **Kids Size 980**

ピッツァ クアトロフォルマッジ **1,600**
Pizza Quattro Formaggi

ピッツァ スタジオーネ / 内容はスタッフまでお尋ねください。 **1,800**
Pizza Studione / Please ask the staff for details.

★ **フィニッシュアップピッツァ** **2,000**
Finish up pizza

窯から出したてのドーム型ピザ生地に生ハムや京都美山の牛乳を使ったりコッタチーズ、無農薬野菜などの食材をご自分で組み合わせさせていただくミラノスタイルのピザです。

FISH / MEAT

焼き加減のご希望がございましたらお気軽にスタッフへお伝えください。

★ 宮津港から直送 鮮魚のムニエル Meuniere of fresh fish directly from Miyazu Port	ask
国産牛テールのトマト煮込み Braised japanese beef tail with tomato	2,400
京鴨と鰻の炭焼き Charcoal grilled Kyoto duck and eel	3,800
★ 相良郡(さがらこおり)鹿ロース 100g Sagara Koori deer loin 100g	3,300
京都肉 / 黒毛和牛 150g Kyoto meat / Kuroge Wagyu Beef 150g	4,500

PANINI

薄切りにしたお肉やお魚、お野菜をパンにサンドしたワインとも相性の良い一品です。

マグロの低温調理とドライトマトのパニーニ Panini with tuna cooked at low temperature and dried tomatoes	980
国産鶏モモ肉のカツレツとホースラディッシュのパニーニ Panini with japanese chicken thigh cutlet and horseradish	980
★ 京都産日吉豚ポルケッタのパニーニ Panini with Kyoto Hiyoshi Pork Porchetta	1,080

DESSERT

徳吉シェフ直伝のデザートです。食後にお飲み物とご一緒にどうぞ。

★ ナスのドルチェ レモングラニテ添え Eggplant dolce with lemon granite	880
リディアおばちゃんのティラミス Auntie Lydia's Tiramisu	680
キャラメルバスクチーズケーキ Caramel basque cheesecake	780

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、サービス料込みとなります / 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いただきます

DINNER

17:00 - 22:00

ERUTAI
RESTAURANT / BAR