

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 / おすすめ

★: 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

Ultra-thin cured ham sliced with Berkel

15g(1人前) / 680

30g(2人前) / 1,000

★ 60g(4人前) / 1,500

[ボリューム満点! オススメのサイズです]

OPTION

*お好きな食材とご一緒に生ハムをお楽しみください。

自家製美山リコッタチーズ

Homemade Miyama ricotta cheese

380

★ 丸ごと Burrata チーズ

Burrata Cheese

1,380

季節のフルーツ

Seasonal fruit

580

無農薬野菜フリット

Organically produced vegetable fritters

480

無農薬野菜の洋風おでん

Western-style oden with organically produced vegetables

780

VEGETABLE / 野菜

無農薬ベビーリーフのシンプルサラダ

Organically produced simple baby Leaf salad

780

自家製リコッタチーズと無農薬トマトのカプレーゼ

Caprese with homemade Miyama ricotta cheese and organically produced tomatoes

880

★ 九条ネギとライム風味のポロネギ 美山リコッタチーズ添え

Fried Kujyo green onion (Kyoto traditional vegetable) with Miyama ricotta cheese

980

FRIED / 揚げ物

香草香るポテトフライ

Herb-scented potato fries

780

★ ポッコフリット (トスカーナ風 鶏のからあげ)

Fried chicken (Tuscany style)

880

COLD APPETIZER / 冷菜

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

Using ISHIRU from Ishikawa prefecture mackerel kizushi and orange

980

★ ヤリイカ炙りとカリフラワーのオレガノマリネ

Seared spear squid and cauliflower with oregano marinade

980

ホタテ貝柱のカルパッチョ

Scallop carpaccio

1,200

チーズの3種盛り合わせ

Assortment of 3 Kinds of Cheese

1,200

HOT APPETIZER / 温菜

ポルケッタとブロッコリーイタリア味噌添え

Porchetta and Broccoli with Italian Miso

880

★ 有機椎茸の温かいシェリービネガーソテー

Organic shiitake mushroom saute with sherry vinegar

880

ピザ窯で焼いたふわふわ山芋オムレツ

Fluffy yam omelette baked in a pizza oven

1,200

PASTA / パスタ

有機椎茸とポルチーニ茸のカチョエペペ ※リゾットへ変更可(+300円)

Organic shiitake and porcini mushroom cachio e pepe ※Risotto change OK(+300yen)

1,780

宇治平飼い卵ヤドリギのカルボナーラ

Carbonara with ujihiragai egg YADORIGI

1,580

★ [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 ポツタルガがけ

Tagliolini with fresh fish directly from Miyazu Port and leafy vegetables with bottarga

1,980

自家製フォカッチャ

Homemade focaccia

300

FISH / MEAT / メイン料理

(メイン料理のみ 20:30L.O)

★ 宮津港から直送 鮮魚のムニエル

Meuniere of fresh fish directly from Miyazu Port

2,200

宮津港から直送の鮮魚のカルピオーネ

Carpione with vegetables and fresh fish directly from Miyazu Port

2,000

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 Beef / Kuroge Wagyu Beef 150g

4,500

PIZZA / ピザ

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。
Pizza margherita / Small size available for children.

1,380

ピッツァ クアトロフォルマッジ
Pizza Quattro Formaggi

1,580

★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。
Pizza Studione / Please ask the staff for details.

1,480

PANINI / パニーニ

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。

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 / デザート

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 granita

980

★苺とピスタチオのミニパフェ
Strawberry and pistachio Parfait

1,480

リディアおばちゃんのティラミス
Auntie Lydia's Tiramisu

1,280

キャラメルバスクチーズケーキ
Basque caramel cheesecake

1,180

[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。]

ミシュラン1つ星シェフ監修コース 5,000

コースに合わせたペアリングワインをご用意しております。詳しくはスタッフまでお尋ねください。

Pairing Wine 3,300～

Appetizer

石川県産いしる(いわし魚醤)を使用 オレンジとサバの酢締め
Using ISHIRU from Ishikawa prefecture mackerel kizushi and orange

京都牛ローストビーフ ヘーゼルナッツソース

Kyoto beef roast beef with hazelnut sauce

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

Gnocco fritters wuth homemade Miyama ricotta cheese and ultra-thin cured ham

Soup

野菜の旨みを凝縮させたアクアコッタ

Aquacotta

Main

宮津港から直送 鮮魚のムニエル
Meuniere of fresh fish directly from Miyazu Port

京鴨と鰻の串焼き

Kyoto duck and eel skewers

ポルケッタ ブロッコリーイタリア味噌添え

Porchetta Broccoli with Italian Miso

Pasta

野菜の旨味とたっぷりのチーズの自家製タリオリーニ
Homemade tagliolini with vegetable flavor and plenty of cheese

Dessert

茄子のドルチェ レモングラニテ添え

Eggplant dolce with lemon granita

プティフル / 食後のお飲み物

Petit fou / After dinner drink

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