

## BEER

<b>HEARTLAND Draft Beer / Kirin</b> ハートランド 生ビール / キリンビール	<b>880</b>
<b>Pale Ale / Woodmill Brewery, Kyoto</b> ペールエール / ウッドミル ブレワリー(京都)	<b>1,250</b>
<b>ALL-FREE / SUNTORY, Non Alcohol Beer</b> オールフリー / サントリー(ノンアルコール)	<b>780</b>

## SAKE

<b>Tokubetsujunmai Shotokukimotoaiyama Kyoto</b> [特約店限定] 特別純米 ショートク生酩愛山 京都府	<b>1,100</b>
<b>Junmaiginjo murokanamagenshu Dainagawatenka Akita</b> [特約店限定] 純米吟醸 無濾過生原酒 大納川天花 秋田県	<b>1,200</b>
<b>Tokubetsujunmai BONITA Kyoto</b> 特別純米 ボニータ 京都府	<b>1,300</b>
<b>Ginjo 55 daikarakuchi Kyoto</b> 吟醸 55 大辛口 京都府	<b>1,100</b>
<b>Junmidaiginjo Wakanami Fukuoka</b> 純米大吟醸 若波 福岡県	<b>1,400</b>

## WINE

<b>Sparkling</b> スパークリング	<b>glass 1,000-</b>
<b>Wine</b> ワイン各種	<b>bottle 4,000-</b> <b>glass 800-</b>

Please ask our staff.  
別紙グラスワインメニューとワインリストがございますので、スタッフまでお声掛けください。

## WHISKY

京都酒造 赤帯 京都西陣織ラベル使用

<b>Whisky &amp; Soda</b> 京ハイボール	<b>980</b>
<b>Pierre Zero Blanc de Blancs / Sparkling</b> ピエール・ゼロ ブラン・ド・ブラン / スパークリング	<b>880</b>
<b>Chardonnay / White</b> シャルドネ / 白	<b>880</b>
<b>Zweigelt / Red</b> ツヴァイゲルト / 赤	<b>880</b>

## MINERAL WATER

<b>Antipodes Sparkling Water</b> アンティポディーズ スパークリングウォーター	<b>880</b>
<b>Antipodes Natural Water</b> アンティポディーズ ナチュラルウォーター	<b>880</b>

## SOFT DRINK

<b>Homemade Ginger Ale</b> 自家製ジンジャエール	<b>800</b>	<b>Orange Juice</b> オレンジジュース	<b>680</b>
<b>Coca Cola</b> コカコーラ	<b>680</b>	<b>Apple Juice</b> アップルジュース	<b>680</b>
<b>Coca Cola Zero</b> コカコーラ ゼロ	<b>680</b>	<b>Grapefruit Juice</b> グレープフルーツジュース	<b>680</b>
<b>Fresh Lemon Squash</b> フレッシュレモンスカッシュ	<b>880</b>	<b>Fresh Lemonade</b> フレッシュレモネード	<b>880</b>
<b>Oolong Tea</b> 烏龍茶	<b>680</b>		

## COFFEE

東京・南青山にあるコーヒーロースターカフェ『Little Darling Coffee Roasters』  
ERUTAN オリジナルブレンドは、アーモンドの風味やブルーベリーのような果実味が特徴。

<b>Coffee ( Hot / Iced )</b> コーヒー(ホット/アイス)	<b>550</b>
<b>Cafe Latte ( Hot / Iced )</b> カフェラテ(ホット/アイス)	<b>680</b>
<b>Capuccino</b> カプチーノ	<b>680</b>
<b>Espresso</b> エスプレッソ	<b>single 400</b> <b>double 550</b>

## TEA

ロサンゼルスにあるお茶のブランド『ART OF TEA』  
厳選された最高品質のオーガニック茶葉やオーガニックボタニカルのみ使用。

<b>&lt;DECAF&gt;</b> <b>Lemon Meringue</b> レモンメレンゲ	<b>680</b>	<b>Organic Earl Grey</b> オーガニックアールグレイ	<b>680</b>
<b>&lt;DECAF&gt;</b> <b>Egyptian Camomile</b> エジプシャン カモミール	<b>680</b>	<b>Assam Gold</b> アッサムゴールド	<b>680</b>
<b>&lt;DECAF&gt;</b> <b>Chocolate Monkey</b> チョコレートモンキー	<b>680</b>	<b>Today's Tea / Herb Tea</b> 本日の紅茶 / ハーブティー 内容はスタッフまでお尋ねください。	<b>680</b>

ERUTAN  
RESTAURANT / BAR



## PROSCIUTTO

Cuisines of prosciutto sliced with "Berkal", Italian renowned slicer.  
イタリア製 老舗スライサーブランド【Berkal】でスライスした生ハム

<b>Prosciutto &amp; Bonito</b> 生ハムと鰹	<b>1,580</b>
<b>Prosciutto &amp; Seasonal fruits</b> 生ハムと季節の果実	<b>1,280</b>
<b>Prosciutto &amp; Lodigiano Cheese</b> 生ハムとロディジャーノチーズ	<b>1,380</b>
<b>Oven-baked Balloon-shaped Bread</b> ※Fluffy bread baked in pizza oven; enjoy with prosciutto and other dishes! 焼き立てパッロンチーノ(風船) ●ピザ窯で焼き上げるふんわりパン 生ハムや色んなお料理とご一緒に	<b>680</b>

## SALAD & SOUP

<b>Sardine &amp; Tomato Bruschetta (2pcs)</b> 脂ののったイワシとトマトのブルスケッタ(2個)	<b>1,280</b>
<b>Domestic Beef Fillet, Arugula &amp; Tomato Salad</b> 国産牛フィレ肉とルッコラ トマトのサラダ	<b>3,280</b>
<b>Italian Vegetable &amp; Herb Salad, Plant-based Caesar Dressing</b> イタリア野菜とハーブのサラダ プラントシーザードレッシング	<b>1,380</b>
<b>Asparagus &amp; Free-range Scrambled Eggs</b> アスパラガスと平飼い卵のスクランブル	<b>1,880</b>
<b>Organic Tomato &amp; Burrata Cheese Caprese</b> 有機トマトとブルラータチーズのカプレーゼ	<b>2,380</b>
<b>Kyoto Vegetable Cream Soup</b> 京野菜のポタージュ	<b>980</b>

## FRIED & BAKED

<b>Pizza Oven-baked Japanese Yam Omelette</b> ピザ窯で焼いた山芋のふわふわオムレツ	<b>1,180</b>
<b>French Fries, Truffle Flavor</b> トリュフ風味のポテトフライ	<b>980</b>
<b>Japanese Fried Chicken, Tuscan Style</b> トスカーナ風 国産鶏のから揚げ	<b>1,280</b>
<b>Sauteed Organic Shiitake Mushrooms, Sherry Vinegar Flavor</b> 有機椎茸のシェリーヴィネガーソテー	<b>1,280</b>

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、スタッフへお申し付けください。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。



## ALTER EGO COURSE

7,200

(PAIRING +3,000)

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

**Marinated Hokkaido Scallop & Eggplant**  
北海道産の帆立と茄子のオリーブマリネ

**Seared Sardine, Chilled Tomato Sauce**  
イワシの炙り ケッカソース

**Fried Seasonal Vegetables Bread, Italian Style**  
季節野菜のゼッポリーニ

**Charcoal-grilled Chicken, Mixed Beans & Pistachios**  
鶏モモ肉の炭焼きと豆のピスタキオ和え

### Soup

**Italian Stew "Acqua Cotta" & Focaccia**  
アクアコッタとフォカッチャ

### Fish

**Sauteed Seasonal Fish, French Caviar Butter Sauce**  
鮮魚のパデッラ フレンチキャビアバターソース

### Meat

**Roasted "Shimanto" Pork, Colorful Radishes**  
四万十ポークのアロスト 色とりどりの大根と

Meat dish can be changed to "Roasted Kyoto Beef, Scamorza Cheese" for additional 1,500JPY.  
+¥1500でお肉料理を【京都肉(黒毛和牛)のアロスト スカモルツァチーズ】に変更できます。

### Pasta

**"Kujo" Green Onion & Dried Mullet Roe -Tagliolini-**  
たっぷりの九条ネギとカラスミ タリオリーニ

### Dessert

**Sakura Liqueur-flavored Italian Sponge Cake -Zuppa Inglese-**  
桜のリキュールのズッパイングレーゼ

**Petit four / Drink**  
小菓子 / 食後のお飲み物

徳吉洋二 / YOJI TOKUYOSHI

WEBSITE



## PASTA

**Homemade Italian Sausage & "Miyama" Ricotta Cheese, Tomato Sauce**  
自家製サルシッチャと美山リコッタチーズの軽いトマトソース

**"Uji" Free-range Egg Carbonara**  
宇治の平飼い卵のカルボナーラ

**Soft Roe & "Kujo" Green Onion Spaghetti, Lemon-flavored Alio e Olio**  
白子と九条ネギのアーリオオーリオ 檸檬風味

**Vegetable Spaghetti, Cheese & Pepper**  
ごろっとお野菜のカチョエペペ

## PIZZA

**"Kujo" Green Onion & Spicy Italian Salami Pizza**  
九条ネギとンドウイヤ(辛口サラミ)のピッツァ

**Whitebait, Arugula & Mullet Roe Pizza, Yuzu Flavor**  
しらすとルッコラ カラスミのピッツァ~柚子風味~

**Mushroom & Taleggio Cheese Pizza, Soft Boiled Egg, Truffle Flavor**  
キノコとタレggioチーズのピッツァ マッシュルームで覆った温泉卵~トリュフの香り~

**Burrata Cheese & Prosciutto Pizza -Erutan Special-**  
丸ごとブルラータチーズと極薄生ハムのERUTANスペシャルピッツァ

## FISH & MEAT

**Sauteed Seasonal Fish, French Caviar Butter Sauce**  
鮮魚のパデッラ フレンチキャビアバターソース

**Milanese-style Pork Cutlet 250g**  
骨付き豚のコトレッタ(ミラノ風カツレツ)250g

**Roasted "Sorakugun" Venison, Organic Shiitake Mushroom & Blueberry Sauce 100g**  
相楽郡 鹿肉 有機椎茸とブルーベリーのソース 100g

**Charcoal-grilled Kyoto Wagyu Beef 150g**  
黒毛和牛 京都肉の炭火焼 150g

## DESSERT

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

**Hazelnut Chocolate Mille-feuille, "Uji" Matcha Gelato**  
ヘーゼルナッツチョコレートとミルフィーユ / ジェンドウイヨット  
~宇治抹茶ジェラート添え~

**Sakura Liqueur-flavored Italian Sponge Cake -Zuppa Inglese-**  
※Traditional Italian dessert with layers of chocolate cream and custard cream.  
桜のリキュールのズッパイングレーゼ  
※チョコレートクリームとカスタードクリームが層になったイタリアの定番ドルチェ。

**Seasonal Parfait**  
季節のパフェ

Guests who order dinner cuisines can enjoy coffee or tea with 500 JPY.  
[ 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。]