

BEER

HEARTLAND Draft Beer / Kirin 880
ハートランド 生ビール / キリンビール

Pale Ale / Woodmill Brewery, Kyoto 1,250
ペールエール / ウッドミル ブルワリー(京都)

ALL-FREE / SUNTORY, Non Alcohol Beer 780
オールフリー / サントリー(ノンアルコール)

SAKE

Tokubetsujunmai Shotokukimotoaiyama Kyoto 1,100
[特約店限定] 特別純米 ショートク生酩愛山 京都府

Junmaiginjo murokanamagenshu Dainagawatenka Akita 1,200
[特約店限定] 純米吟醸 無濾過生原酒 大納川天花 秋田県

Tokubetsujunmai BONITA Kyoto 1,300
特別純米 ボニータ 京都府

Ginjo 55 daikarakuchi Kyoto 1,100
吟醸 55 大辛口 京都府

Junmaidaiginjo Wakanami Fukuoka 1,400
純米大吟醸 若波 福岡県

WHISKY

BUSHMILLS 980
ブッシュミルズ

WINE

Sparkling glass 1,000-
スパークリング

Wine bottle 4,000-
ワイン各種 glass 800-

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。

MINERAL WATER

Antipodes Sparkling Water 880
アンティポディーズ スパークリングウォーター

Antipodes Natural Water 880
アンティポディーズ ナチュラルウォーター

SOFT DRINK

NOSE Ginger Ale 680 Orange Juice 680
能勢ジンジャーエール オレンジジュース

Coca Cola 680 Apple Juice 680
コカコーラ アップルジュース

Coca Cola Zero 680 Grapefruit Juice 680
コカコーラ ゼロ グレープフルーツジュース

Oolong Tea 680 Non-Alcohol Sparkling Wine 880
烏龍茶 ノンアルコールスパークリングワイン

Homemade Lemonade 880 Non-Alcohol White Wine 880
自家製レモネード ノンアルコール白ワイン

Homemade Lemon Squash 880 Non-Alcohol Red Wine 880
自家製レモンスカッシュ ノンアルコール赤ワイン

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。

Coffee (Hot / Iced) 550
コーヒー(ホット/アイス)

Cafe Latte (Hot / Iced) 680
カフェラテ(ホット/アイス)

Capuccino 680
カプチーノ

Espresso single 400
エスプレッソ double 550

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ポタニカルのみ使用。

<DECAF>
Lemon Meringue 680 Organic Earl Grey 680
レモンメレンゲ オーガニックアールグレイ

<DECAF>
Egyptian Camomile 680 Assam Gold 680
エジプシャン カモミール アッサムゴールド

<DECAF>
Chocolate Monkey 680 Today's Tea / Herb Tea 680
チョコレートモンキー 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。

ERUTAN
RESTAURANT / BAR



PROSCIUTTO

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

Prosciutto & Bonito 生ハムと鰹	1,580
Prosciutto & Seasonal Fruits 生ハムと季節の果実	1,280
Prosciutto & Lodigiano Cheese 生ハムとロディジャーノチーズ	1,380
Oven-baked Balloon-shaped Bread ※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	680

SALAD & SOUP

Horse Mackerel Fritters, Chilled Tomato Sauce 鱈のフリット ケッカソース	1,280
Domestic Beef Fillet, Arugula & Tomato Salad 国産牛フィレ肉とルッコラ トマトのサラダ	3,280
Italian Vegetable & Herb Salad, Plant-based Caesar Dressing 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	1,380
Organic Tomato & Burrata Cheese Caprese 有機トマトとブルラータチーズのカプレーゼ	2,380
Kyoto Vegetable Cream Soup 京野菜のポタージュ	980
Assortment of 4 Kinds of Cheese チーズの4種盛り合わせ	2,580

FRIED & BAKED

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

ALL prices are tax inclusive.

Alert your server about allergies.(We don't deal with contamination.)

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。(当店はコンタミネーションへの対応をしております。)

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

Bagna Cauda, Miso & Basil Sauce
味噌バジルのプラントバーニャカウダ

Boiled Indian Spinach & Greater Amberjack, Grained Mustard
ツルムラサキの煮浸しとカンパチ ~タスマニアマスタード添え~

Horse Mackerel Fritters, Chilled Tomato Sauce
鱈のフリット ケッカソース

Sauteed Hokkaido Scallop, Cauliflower & Pearl Onion Pickles
北海道産帆立のソテー カリフラワーとルビーオニオンのピクルス

Soup

Acqua Cotta
アクアコッタ

Fish

Grilled Marlin, Seafood Soup & Walnut Anchovy Puree
カジキのグリル カラフルな魚介スープとクルミアンチョビピュレ

Meat

Roasted "Shimanto" Pork, Black Garlic Butter & Beets
四万十ポークのアロスト 黒にんにくバターとビーツ

Change to Kyoto Beef at additional 1,500JPY.

+¥1500でお肉料理を【京都肉(黒毛和牛)】に変更できます。

Pasta

Fried Eggplant Tagliolini, Watercress & Italian Parsley Paste
クレソンとイタリアンパセリのペースト 揚げ茄子のタリオリーニ

Dessert

Apple & Sweet Potato Cannolo, Cinnamon & Caramel Gelato
林檎とさつまいものカンノーロ シナモンキャラメルジェラート

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 Aglio 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ベベ

PIZZA

Cheese-dressed Zucchini & Italian Salami Pizza -Vinegared Citrus-
チーズで和えたズッキーニとイタリアサラミのピッツァ ~酢橘の香り~

"Manganji" Sweet Pepper, Whitebait & Dried Mullet Roe Pizza, Aglio Olio Flavor
京都伏見の万願寺とうがらしとしらす、カラスミのアーリオオーリオピッツァ

Mushroom & Truffle Cream Sauce Pizza, Burdock Fritters
茸とトリュフのピアンコピッツァ ~牛蒡のフリット添え~

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

Grilled Marlin, Seafood Soup & Walnut Anchovy Puree
カジキのグリル カラフルな魚介スープとクルミアンチョビピュレ

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のミルフィーユ / ジェンドウイヨット
~宇治抹茶ジェラート添え~

Apple & Sweet Potato Cannolo, Cinnamon & Caramel Gelato
林檎とさつまいものカンノーロ シナモンキャラメルジェラート

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。]