

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、徳吉洋ニシェフ。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

Zucchini Carpaccio, Basil-flavored Ceviche
ズッキーニのカルパッチョ、バジルのセヴィーチェ

Boiled Indian Spinach & Greater Amberjack, Tasmanian 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

Proscuitto & Fried Pizza
生ハムとピッツアフリッタ

Buffalo Mozzarella & Fruits
水牛モッツァレラとフルーツ

Soup

Acqua Cotta
アクアコッタ

Fish

Fish Acqua Pazza
鮮魚のアクアパッツァ

Meat

Kyoto Duck & Vegetable Pie, Simmered Balsamic Sauce
京鴨と京野菜のパイ包み 煮詰めたバルサミコソース
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

Dried Tuna Mullet Roe & Organic Shiitake Mushroom Spaghetti
マグロのカラスミと有機椎茸のスパゲッティ

Dessert

Free-range Egg Tiramisu
平飼い卵のティラミス

Petit four / Drink
小菓子 / 食後のお飲み物

(+4,000 5Glasses)

ALTER EGO COURSE

7,200

Extremely thin prosciutto sliced in "Berkel", Italian manual slicer maker established over 100 years; delicate taste and aged flavor. Enjoy the portion as your preference!
 100年以上の歴史を持つイタリア製手動スライサー「ベルケル」で、熟練の手によって極薄にスライス。
 驚くほど薄く繊細な口どけと、引き立つ熟成の香りをご堪能ください。お好みの量でお楽しみいただけます。

BERKEL-SLICED PROSCIUTTO / ベルケルでスライスした極薄生ハム

•10g (for 1)	500	•20g (for 2-3)	1,000	•30g (for 3-4)	1,500
•10g(1名様)		•20g(2~3名様)		•30g(3~4名様)	

Recommended Topping Option / ご一緒におすすめのトッピング

Burrata Cheese	1,580	Today's Fruits	680
丸ごとブッラータチーズ		本日のフルーツ	
Italian Bread -Palluccino-	680	Lodigiano Cheese	480
パッロンチーノ		ロディジャーノチーズ	
-ピザ窯で焼き上げるイタリアパン-		-熟成ハードチーズ-	

APPETIZER / 前菜

3-type Appetizer Assortment	900
前菜3種盛り合わせ	
Seared Kyoto Beef, Homemade Salted Lemon -Scottata-	3,800
京都肉の炙り焼き “スコッタータ” 自家製塩レモン添え	
"Scottata" means "sear" in Italian; ERUTAN'S recommended dish.	Half size 1,900
スコッタータはイタリア語で【火傷】を意味する調理法。ERUTANお勧めの一皿。	
Baked Ricotta Cheese, Carrot & Honey Lemon	1,100
ピザ窯で焼いた人参とちみつレモンのリコッタチーズ	
Baked Broccoli, Garlic & Spices	1,200
ピザ窯で焼いた大きなペペロンブロッコリー	
Italian Vegetable & Herb Caesar Salad	1,400
イタリア野菜とハーブのシーザー風ブリントサラダ	
Burrata Cheese & Organic Tomato Caprese	2,400
まるごとブッラータチーズと有機トマトのカブレーゼ	
Squid Ink-kneaded Rice Croquette -Arancini- (3pcs)	900
イカ墨のアランチーニ(3P)	
Truffle-flavored French Fries	1,200
トリュフ香るフライドポテト	
Tuscan-style Fried Chicken	1,300
トスカーナ風 鶏の唐揚げ “ポッロ・フリット”	

APPETIZER

PASTA & RISOTTO / パスタ & リゾット

Today's Fish & Vegetable Peperoncino, Dried Mullet Roe -Tagliolini- 1,900
本日鮮魚と農園野菜のペペロンチーノ カラスミ添え -タリオリーニ-
Homemade fresh pasta with whisked free-range eggs kneaded in.
平飼い卵を練りこんだ、自家製生パスタ

Porcini Mushroom & Shrimp, Tomato Cream Sauce -Tagliatelle- 2,000
ポルチーニ茸と海老のトマトクリームパスタ ココット仕立て -タリアテッレ-
Homemade fresh pasta with whisked free-range eggs kneaded in.
平飼い卵を練りこんだ、自家製生パスタ

ERUTAN's Special Lasagna 1,900
ERUTAN特製ラザーニャ
Original lasagna topped with fluffy cheese sauce.
ふわふわのチーズソースをたっぷり乗せた、オリジナルラザニア

"Noukokaramio" Egg Carbonara -Spaghetti- 1,900
「濃厚絡み王」で作るカルボナーラ -スパゲッティ-

"TKR" Salmon Roe & Egg-topped Risotto 2,900
TKR いくらの卵かけリゾット

MAIN / メインディッシュ

Milanese Cutlet (250g) 2,900
“コトレッタ”たっぷりバターのミラノ風カツレツ(250g)
Made with "Shimanto" Pork from Kochi.
高知県の四万十ポーク使用

Low-temperature Roasted Kyoto "RE-SOCIAL" Vension, Berry Sauce (100g) 2,900
京都・相楽郡「RE-SOCIAL」鹿肉の低温ロースト ベリーソース(100g)
Fresh vension from producers of "Re-social"; ERUTAN's recommended!
【Re-social(繰り返す社会)】を掲げる生産者様から頂く、鮮度抜群の鹿肉。ERUTANお勧め!

Fish Acqua Pazza 2,500
鮮魚のアクアパッツァ

Chef Tokuyoshi's Hamburg Steak, Tomato Sauce 2,900
徳吉シェフのトマトソースハンバーグ
Tender hamburg steak directly learned from Chef Tokuyoshi of "ARTER EGO".
【ARTER EGO】徳吉シェフ直伝、柔らかハンバーグ

Charcoal-grilled Kyoto Beef Top Round & Frites (150g) 3,900
京都肉うちもも肉の炭火焼とフライドポテト(150g)

PASTA & RISOTTO / MAIN

熟練のピッツァイオーロが窯で焼き上げるERUTAN自慢のピザ

With concept of "pizza with good ingredients", ERUTAN's kiln-baked pizza is made with good-quality ingredients including seasonal vegetables from local farmers, chef's homemade ricotta cheese made from Miyama milk, etc..

「素材を美味しいいただくPizza」をテーマに農家様から頂いた四季折々の野菜たちや豊かな自然の残る美山で作られる牛乳でシェフが手作りするリコッタチーズなどを使いつつイタリアのクラシカルも取り入れた窯焼きピッツァ。

Buffalo Mozzarella Margherita Pizza 2,100
水牛モッツァレラのマルゲリータ

Porcini Mushroom & Truffle Pizza 3,500
ポルチーニ茸とトリュフのピッツァ

Shimanto-Pork, Artichoke, & Pecorino Cheese Pizza 2,500
四万十ポークとアーティチョーク、ペコリーノのピッツァ
Authentic Italian-style pizza topped with homemade roasted pork and Roman cheese. Highly recommended!
自家製のローストポークとローマチーズのイタリアらしいピッツァ。お勧めです！

Quattoro Formaggi 2,100
クワトロフォルマッジ

Gorgonzola, Squash & Trevis Pizza 1,700
ゴルゴンゾーラとカボチャ、トレヴィスのピッツァ

ERUTAN's Special Pizza 3,200
ERUTANスペシャルピッツァ
Pizza topped with whole burrata cheese and extremely thin sliced prosciutto.
ブッラータチーズをまるごと乗せて、極薄生ハムで覆った贅沢ピッツァ

Pizza Ripiena Covered with Cheese 2,000
チーズで覆ったピッツアリピエーナ
Baked stuffed pizza filled with Italian salami and cheese. "Ripiena" means "stuffed" in Italian.
イタリアサラミとチーズを詰めたピッツア【リピエーナ】とは詰め物の意味

DESSERT / デザート

Hazelnut Chocolate Mille-feuille, Uji Matcha Gelato 1,480
ヘーゼルナッツチョコレートのミルフィーユ～宇治抹茶ジェラート添え～

Free-range Egg Tiramisu 1,180
平飼い卵のティラミス

Burdock Soymilk Panna Cotta 1,080
牛蒡の豆乳パンナコッタ

PIZZA / DESSERT