

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

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

Prosciutto & Fried Pizza

生ハムとピッツァフリッタ

Buffalo Mozzarella & Fruits

水牛モッツアレラとフルーツ

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 -Palloncino-	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	
"Scottato" means "sear" in Italian; ERUTAN'S recommended dish.	Half size 1,900
スコッタートはイタリア語で【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は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ベロンプロッコリー	

Italian Vegetable & Herb Caesar Salad	1,400
イタリア野菜とハーブのシーザー風プラントサラダ	

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プレーゼ	

Squid Ink-kneaded Rice Croquette -Arancini- (3pcs)	900
イカ墨のアランティーニ(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 “ポッコ・フリット”	

APPETIZER

PASTA & RISOTTO / パスタ & リゾット

Today's Fish & Vegetable Peperoncino, Dried Mullot 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.
平飼卵を練りこんだ、自家製生パスタ

Porcini Mushroom & Shrimp, Tomato Cream Sauce -Tagliatelle- 2,000
ボ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..

「素材を美味しくいただく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 水牛モッツァレラのマルゲリータ	2,100
--	-------

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

Shimanto-Pork, Artichoke, & Pecorino Cheese Pizza 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！	2,500
---	-------

Quattoro Formaggi クワトロフォルマッジ	2,100
---------------------------------	-------

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

ERUTAN's Special Pizza ERUTANスペシャルピッツァ Pizza topped with whole burrata cheese and extremely thin sliced prosciutto. ブル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	3,200
--	-------

Pizza Rippiena Covered with Cheese チーズで覆ったピッツァリビエーナ 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ァ【リビエーナ】とは詰め物の意味	2,000
---	-------

DESSERT / デザート

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

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

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

PIZZA / DESSERT