

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 Spanish Mackerel & Colorful Pickles
鱈のマリネとカラフルなピクルス

Artichoke & Lodigiano Cheese
アーティーチョークとロディジャーノチーズ

Proscuitto & Fried Pizza
生ハムとピッツァフリッタ

Horse Mackerel & Pureed Eggplant Tart
鱈と茄子のピュレのタルト

Soup

Tuscan-style Vegetable Soup
アクアコッタ

Fish

Steamed Seasonal Fish & Spring Cabbage
鮮魚と春キャベツのストウファート

Meat

Ischia-style "Shimanto" Pork
四万十ポークのイスキア風

Additional 1,500 JPY to change to 【Roasted Kyoto Beef, Treviso & Red Wine Sauce】
+ ¥1500で【京都肉(黒毛和牛)のロティ トレヴィスの赤ワインソース】に変更できます。

Pasta

Tagliolini with Spring Greens, Sakura Shrimp and Black Cabbage in Olive Oil
菜の花のタリオリーニ ~桜海老と黒キャベツのオリーブオイルと~

Dessert

Zabaione Gelato & Strawberry Affogato
ザバイオーネのジェラートと苺のアフフォガート

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

APPETIZER / 前菜

3-type Appetizer Assortment 前菜3種盛り合わせ	900
------------------------------------------	-----

Seared Kyoto Beef, Homemade Salted Lemon -Scottata- 京都肉の炙り焼き “スコッタータ” 自家製塩レモン添え	3,800
"Scottato" means "sear" in Italian; ERUTAN'S recommended dish. スコッタートはイタリア語で【火傷】を意味する調理法。ERUTANお勤めの一皿。	Half size 1,900

Baked Ricotta Cheese, Carrot & Honey Lemon 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	1,100
-------------------------------------------------------------------------	-------

Baked Broccoli, Garlic & Spices ピザ窯で焼いた大きなベロンプロッコリー	1,200
--------------------------------------------------------	-------

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

Burrata Cheese & Organic Tomato Caprese まるごと Burrata チーズと有機トマトのカプレーゼ	2,400
-------------------------------------------------------------------------	-------

Squid Ink-kneaded Rice Croquette -Arancini- (3pcs) イカ墨のアランチャーニ(3P)	900
-----------------------------------------------------------------------	-----

Truffle-flavored French Fries トリュフ香るフライドポテト	1,200
------------------------------------------------	-------

Tuscan-style Fried Chicken トスカーナ風 鶏の唐揚げ “ポッコ・フリット”	1,300
-------------------------------------------------------	-------

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.
平飼い卵を練りこんだ、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ット(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ツァ。

Buffalo Mozzarella Margherita Pizza 2,100
水牛モッツア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ツァ。お勧めです!

Quattro 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、トレヴィスのピツァ

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

Pizza Rippiena Covered with Cheese 2,000
チーズで覆ったピツァリピエーナ
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ツァ【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