

## PROSCIUTTO

★: Recommends

イタリア製老舗スライサーブランド「BERKEL(ベルケル)」でスライスした生ハム

有機リーフのサラダ仕立て	Half / 800	Regular / 1,200
★ 「ベルケル」でスライスした極薄パルマ産生ハム		1,000
美山牛乳の自家製リコッタチーズをフルーツ添え		1,800
★ 季節の有機野菜の盛り合わせ ベルケルでスライスした生ハムを添えて *京都各地から取り寄せたお野菜を様々な調理方でお召し上がりください。		2,200

## INSALATA SPECIALE / 今月のスペシャルな野菜料理

自家製リコッタチーズのカプレーゼ *京都美山の濃厚な牛乳から作ったチーズをトマトとあわせました。	Half / 980	Regular / 1,800
旬魚とフルーツ、ナッツ類のカルパッチオ	Half / 1,100	Regular / 1,800
オーガニックNICOさんの有機ベビーリーフのシンプルサラダ		980
有機椎茸のシェリービネガーソテー ※温かいお料理です		880
★ 美味しいトマトのガスパチョ 鱧と夏野菜のチョップドサラダ添え		1,400
★ たくさんの有機野菜デリが入った具沢山サラダ		1,600
美山牛乳の自家製リコッタチーズとフルーツのサラダ		1,800
若狭湾直送アオリイカと帆立の炭火グリル サラダ仕立て		2,200

## PIZZA

年間数十トン廃棄となる京豆腐の「おから」を生地に有効利用。大豆由来の高タンパク質と食物繊維の他、生地に練り込んだ太白胡麻油が抗酸化作用や保湿の働きを促進、ヘルシーでサスティナブルなピザ生地を使用。

ピッツァ マルゲリータ / トマトソース・トマト・バジル・モッツアレラ		1,600
ピッツァ クアトロフォルマッジ / モッツアレラ・ゴーダ・コルゴンゾーラ・自家製リコッタ		1,800
★ ピッツァ スタジオーネ / 詳しくはスタッフにお尋ねください。		1,800
★ フィニッシュアップピッツァ / 生ハム・自家製リコッタ・サラダ・旬の有機野菜 *窯から出したてのドーム型ピザ生地と、京都美山の牛乳を使う出来立てのリコッタチーズ、有機野菜などの食材をご自分で自由に組み合わせていただくミラノの最新スタイルです。		2,000

## TOKUYOSHI SPECIALE / 徳吉シェフ考案! オススメの逸品

\*パニーニ:パンに薄切りにしたお肉やお野菜をサンドしたワインとも相性の良い一品。

京都産日吉豚ポルケッタのパニーニ		880
★ 夏野菜のトマト煮と焼き鯖のパニーニ		880
★ 旬のごろごろお野菜のスパゲティ / 詳しくはスタッフにお尋ねください。		2,000

## PRIMO SPECIALE / 有機野菜に特化した当店自慢のメニュー

有機トマトのリングイーネ トマトバターソース		1,800
★ 焼き茄子と鮮魚カルパッチオの冷製パスタ カッペリーニ		2,000
★ 旬のお野菜と海老のグリーンリゾット		2,000
有機椎茸とポルチーニのリゾット		2,200

## PASTA e PANE

パスタの麺を『ペンネリガーテ』に変更することができます。ご希望のお客様はスタッフまで。

\*『ペンネリガーテ』とは…ペンネの表面に筋がついたペン先のような形をしたショートパスタ。リガーテとは筋入りの意味。溝にソースが良く絡まるので濃度あるソースと相性がいいです。

アラビアータ / ピリ辛怒りん坊トマトソース		1,600
★ カチョエペペ / 有機椎茸とチーズ・黒胡椒のローマ名物		1,600
カルボナーラ / 宇治の平飼い卵ヤドリギを使用		1,800
自家製フォカッチャ / パスタとご一緒にどうぞ		200

## FISH/MEAT

---

★ 若狭湾で獲れた鮮魚の炭火焼き Half / 1,600 Regular / 2,400

\*日本海宮津港の魚屋さんから直送していただいています。  
内容はスタッフまで。

京丹波高原豚のサルティンボッカ Half / 1,600 Regular / 2,200

\*豚ロース肉に生ハムを巻いてソテーしたお料理です。  
たっぷりのお野菜を添えて。

## CHARCOAL GRILL / 炭火焼き料理

---

焼き加減にご希望がありましたら気軽にスタッフにお伝えください。

京鴨ロース 2,900

★ 相模郡 (さがらかのこおり) 鹿ロース 3,100

京都肉 / 黒毛和牛 3,500

\*本日の部位はスタッフまで。

## DOLCE

---

徳吉シェフ直伝のレシピです。お食事後にお飲み物と一緒にどうぞ。

★ リディアおばあちゃんのティラミス 600

キャラメルバスクチーズケーキ 700

じゃがいもで煮出したパンナコッタ 有機ブルーベリーソース 700

## DINNER

---

17:00-22:00

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、スタッフへお申しつけください / 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

ERUTAI  
RESTAURANT / BAR