

## DINNER MENU

\* ( )内は税込価格になります

## MAIN

※お肉の火入れに 40~60 分ほどお時間をいただきます

※Please allow 40-60 minutes for the meat to cook

京丹波町産 鹿肉 山椒赤ワインソース Grilled venison from "Kyotamba Town" with Sansho Red Wine Sauce	150g	<b>4000</b> (4400)
徳島県 阿波黒牛 エスカルゴバター Tokushima "Awa Beef" with Escargot Butter	150g	<b>3600</b> (3960)
豪州産 骨付き仔羊 香草とルッコラ Australian Bone-in Lamb with Herbs and Arugula	2p	<b>3600</b> (3960)
季節の鮮魚と蛤のアクアパッツァ Seasonal Fresh Fish and Clam Aqua Pazza		<b>2800</b> (3080)

## APPETIZER

アンディーブのサラダ 西京味噌とゴルゴンゾーラ Andive Salad with "Saikyo" Miso and Gorgonzola		<b>1300</b> (1430)
季節のフルーツとブラータチーズ Seasonal Fruit and Burrata Cheese		<b>1800</b> (1980)
エビマヨチリソースとズッキーニ Shrimp Mayo Chili Sauce and Zucchini		<b>1700</b> (1870)
ブロッコリーのガーリックソテー ちりめん山椒 Sauteed Broccoli with Garlic Chirimen Sansho		<b>900</b> (990)

## PASTA

●紅ズワイガニのクリームソース キタツラ Red Snow Crab in Cream Sauce Chitarra		<b>2200</b> (2420)
●京鴨のラグーソース カザレッチェ Kyoto Duck Ragout Sauce Casalecce		<b>1600</b> (1760)
ピザ生地パン Pizza Dough Bread		<b>300</b> (330)

## DINNER MENU

\* ( )内は税込価格になります

### 🍕の PIZZA 21cm ビザ生地には国産小麦を100%使用しています 100% Japanese Flour Pizza Dough

- **林檎** (林檎ソース、林檎、キャラメルソース、ざらめ、バニラアイス、アーモンドスライス、シナモン)  
Apple, Apple Sauce, Caramel Sauce, Roughage, Vanilla Ice Cream, Almond Slices, Cinnamon **1300**  
(1430)
- **九条ネギとしらす** (紫蘇ソース、九条ねぎ、しらす、柚子大根)  
"Kujo" Spring Onion, Baby Sardine, Shiso Pesto, Shiso Leaf, Yuzu-Pickled Daikon **1200**  
(1320)
- **蓮根** (アンチョビソース、蓮根、松の実、ジャコ佃煮、モッツアレラ)  
Lotus Root, Anchovy Sauce, Pinenut, Dried Baby Sardine, Mozzarella **1200**  
(1320)
- **舞茸** (キノコソース、舞茸、自家製ベーコン、生胡椒)  
Maitake mushroom, Mushroom Sauce, Homemade Bacon, Pepper **1200**  
(1320)
- **鯖** (紫蘇ソース、ケーパー、鯖、赤たまねぎ、レモン)  
Mackerel, Shiso Pesto, Caper, Red onion, Lemon **1200**  
(1320)
- **阿波黒牛のすき焼きビスマルク**  
(リコッタチーズ、マッシュルーム、阿波黒牛のすき焼き、モッツアレラ、美山産卵、木の芽)  
Bismark, Ricotta, Button Mushroom, "Awa Beef" SUKIYAKI, Mozzarella, "Miyama" Egg, Tree bud **1600**  
(1760)
- **クアトロフォルマッジ**  
(モッツアレラ、ゴルゴンゾーラ、リコッタチーズ、グラナパダーノ、いちじく、落花生)  
4 Cheese, Mozzarella, Gorgonzola, Ricotta, Grana Padano, Dry Fig, Peanut **1200**  
(1320)
- **マルゲリータ** (トマトソース、モッツアレラ、バジル)  
Margherita, Tomato sauce, Mozzarella, Basil **1000**  
(1100)

## SMALL PLATE

- **スパイスナッツ**  
Spiced Nuts **900**  
(990)
- **季節野菜の山椒ピクルス**  
Seasonal Vegetable Pickles with "Sansho" Pepper **600**  
(660)
- **チーズ盛り合わせ**  
Assorted Cheese **1600**  
(1760)

## SWEETS

- **いちごとバラの一皿**  
A plate of Strawberries and Roses **1200**  
(1320)
- **エスプレッソ香るティラミス**  
Espresso-scented Tiramisu **750**  
(825)
- **本日のパウンドケーキ**  
Today's Pound Cake **700**  
(770)
- **ジェラート**  
Gelato **500**  
(550)