

おつまみ

オリーブ盛り合わせ	¥550
ミックスナッツ	¥550
干し肉（ジャーキー）	¥550
彩り野菜のピクルス	¥550
トリュフ枝豆	¥550

冷菜

タコのマリネ	¥600
ラタトゥイユ	¥600
鴨の燻製ハム バルサミコソースがけ	¥700
生ハム盛り合わせ	¥650
パテ・ド・カンパーニュ	¥850
スモークサーモン	¥950

サラダ

おすすめサラダ	¥1,100
チキンサラダ	¥1,000
グリーンサラダ	¥850

チーズ（北海道産）

ハード	¥650
ブルー	¥650
ウォッシュ	¥650

チーズの盛り合わせも承ります

表示はすべて税込み価格となります
お通し代として¥350をいただいております

おすすめ

地養鶏のモモ肉トリュフバターライス ￥2,200

トリュフバター醤油ライスの上にモモ肉のグリルを乗せました
薬味とスープをお付けいたしますので、ひつまぶしのようにお召し上がりください

炭火焼き・肉

黒毛和牛ランプ ￥2,000

岩手県産 厚切り豚ロース ￥1,950

北海道産エゾシカもも ￥1,550

対馬産イノシシロース ￥1,550

青森県産鴨ロース ￥1,550

茨木県産地養鶏もも ￥1,450

豪州産ラムチョップ ￥1,200

※グリルしたお肉には3種類のソースがつきます

3種ソーセージとベーコン盛り合わせ ￥1,500

炭火焼き・魚

北海道産 本シシャモ 2尾 ￥650

北海道産 氷下魚 1尾 ￥600

久米島産 車海老やわら 1尾 ￥600

炭火焼き・野菜

季節野菜のグリル S ￥1,100

季節野菜のグリル R ￥1,600

～オリーブオイルと塩でシンプルに～
+¥500 でトリュフオイル仕上げにできます

表示はすべて税込み価格となります
お通し代として¥350をいただいております

温菜

気まぐれフライ	¥750
フライドポテト	¥550
+¥300 でトリュフオイル仕上げにできます	
豚のど軟骨のスモークソテー	¥750
チーズオムレツ	¥800
気まぐれアヒージョ	¥1,100
チーズつくねのトマト煮グラタン	¥1,200
黒毛和牛100%ハンバーグ	¥1,600

ごはん

本日もカレーライス	¥1,100
-----------	--------

パスタ

プッタネスカ	¥1,200
粗びきミートソース	¥1,200
和風クリームパスタ	¥1,300
カルボナーラ	¥1,300
キノコと牛挽肉のトマトクリーム	¥1,500

デザート

気まぐれデザート	¥550
----------	------

表示はすべて税込み価格となります
お通し代として¥350をいただいております

窯焼きピザ (冬季メニュー)

マルゲリータ	¥1,100
ビスマルク	¥1,250
野菜・デ・ピザ	¥1,250
海老とホタテのジェノベーゼ	¥1,350

※冬季の目安は10月～3月です (外気温により前後する可能性あり)

※18:00～21:00 が窯の火のピークタイムとなっております

上記以外のお時間にピザのご注文をご希望の場合、お電話にてご連絡
いただければセッティングいたしますのでお申し付けください

ソフトドリンク

オレンジジュース	¥550
グレープフルーツジュース	¥550
アップルジュース	¥550
クラマト トマトジュース	¥550
コカ・コーラ	¥550
ジンジャーエール	¥550
トニックウォーター	¥550
ペリエ	¥550
コーヒー	¥550
カプチーノ	¥600
カフェラテ	¥600
カフェオレ	¥600
紅茶	¥550
ハーブティー	¥600
烏龍茶	¥550

ノンアルコール・ドリンク

アランミリア グレープジュース 赤/白/ロゼ	¥650
ライム&レモンソーダ	¥650
エルダーフラワーソーダ	¥650
ラズベリーレモンソーダ	¥650
ブルーベリー&ブラックカラントソーダ	¥650
ラベンダーティー	¥650
ノンアルコールビール	¥700
ノンアルコールワイン 赤/白/スパークリングロゼ	¥700
ノンアルコールワイン ボトル	¥4,000
追加アルコール 1ショット	¥300~

表示はすべて税込み価格となります
お通し代として¥350をいただいております

ビール

生ビール サッポロ ￥750

本日の銘柄は店長までお尋ねください
(白穂乃香 / SORACHI 1984 / エビスマイスター)

ハートランド ￥750

ギネス エクストラスタウト ￥900

ガーゼリー (専用グラスで提供) ￥900

ウイスキー

【アイリッシュ】

ブラックブッシュ ￥750

カネマラ 12年 ￥1,600

【スコットランド】

ジョニーウォーカー ￥750

ラフロイグ 10年 ￥1,200

マッカラン 12年 ￥1,600

ボウモア 18年 ￥1,800

【アメリカ】

ジャックダニエル ブラック ￥750

ワイルドターキー ￥750

ノブクリーク ￥1,100

【カナダ】

カナディアンクラブ ￥750

クラウンロイヤル ￥1,000

【ジャパニーズ】

サントリー 碧 -Ao- ￥1,100

サントリー 響 ￥1,500

表示はすべて税込み価格となります
お通し代として¥350をいただいております

ワイン

赤 / 白 / スパークリング ￥850～

詳しくは別紙のワインリストをご参照ください

ウォッカ

スミノフ ￥750

ズブロッカ ￥800

シデリット ウォッカ ラクテ ￥900

ジン

ビフィータージン ￥750

翠 (SUI) ￥750

ボンベイ・サファイア ￥850

クール・ド・リヨン ル・ジン ￥900

サイレントプール ￥1,000

タンカレー 10 ￥1,000

季の美 京都ドライジン ￥1,100

ミード

ポーランドミード・アピス 《ルベルスキ》 ￥1,100

インターミエルミード 《メディエヴァル》 ￥900

ポーランドミード・アピス 《クルピオフスキ》 ￥1,000

ポーランドミード・アピス 《ヤドヴィガ》 ￥850

ポーランドミード・アピス 《クラシュトルヌィ》 ￥1,000

表示はすべて税込み価格となります
お通し代として¥350をいただいております

テキーラ

サウザ テキーラ ゴールド ￥750

クエルボ 1800 アネホ 40 ￥1,100

ドンフリオ テキーラ 1942 ￥1,600

ラム

マイヤーズ ￥750

バカルディラム スペリオール ホワイト ￥750

キャプテンモルガン スパイスドラム ￥850

グァテマラ ロンサカパ センテナリオ 23年 ￥1,000

ブランデー

ブラーカルバドス グランソラージュ ￥1,000

レミーマルタン VSOP ￥1,500

アブサン

ペルノ アブサン ￥900

アブサン チェコ ￥950

ブランシェ ￥1,500

パスティス

ペルノー ￥850

薬草酒

イエーガーマイスター	¥850
ウニクム	¥850
コカレロ	¥900
サンジェルマン エルダーフラワーリキュール	¥900
シャルトリューズ グリーン	¥1,000
ベネディクティン 《旧ボトル》	¥1,100

日本酒

※ワイングラスにて提供しております

稼ぎ頭〔京都〕	¥900
---------	------

他、時期に合わせ各地の銘柄を入れ替えております
詳しくは店内ホワイトボード、店長までお尋ねください

焼酎

金宮	¥750
二階堂 吉四六	¥850

泡盛

美ら蛸	¥750
残波	¥850
星の灯り	¥1,000

梅酒

紀州緑茶梅酒	¥750
tete	¥1,000

表示はすべて税込み価格となります
お通し代として¥350をいただいております

カクテル

ジントニック	¥850
モスコミュール	¥850
スクリュードライバー	¥850
ラムコーク	¥850
ラムリッキー	¥850
カシスオレンジ	¥850
カシスソーダ	¥850
シャンディーガフ	¥850
キール	¥850
スプモーニ	¥850
チャイナブルー	¥850
テキーラサンライズ	¥850
カルーアミルク	¥850
フェイクミード	¥850
ブラックルシアン	¥850
アップルバーボン	¥850

メニューにないカクテルもご要望に応じてお作りします
お気軽にお申し付けください

表示はすべて税込み価格となります
お通し代として¥350をいただいております