



IN THE GREEN

Trattoria, Pizzeria, Caffè



本日鮮魚のカルパッチョ

本日鮮魚のカルパッチョ 1450

Today's Carpaccio



タスマニアサーモンのスモーク

Smoked Tasmanian Salmon

1650

紅ズワイガニと白菜、
かぶらのマリネ

Marinated Crab, Chinese cabbage
& Turnip

1200



アフエッタートミスト



アフエッタートミスト (2名様以上でどうぞ)

Affettato Misto

生ハム・サラミなどの盛合せ

1320

パテドカンパーニュ

Pate de Champagne

1100



タスマニアサーモンのスモーク

生ハム 780

Prosciutto

オリーブマリネ 550

Marinated Olives



ピクルス盛り合わせ

Assorted Pickles

550

パン 380

Bread

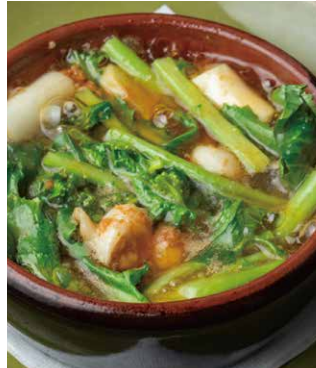
* 価格は全て税込表示です * 写真は実際とは異なる場合がございます

STARTERS

MARKET TABLE

市場のお惣菜

- | | |
|---|------|
| <p><small>Recommend</small></p> <p>つぶ貝と大原野菜、ンドウイヤのアヒージョ</p> <p>Shellfish, OHARA Local Vegetables & Nduja Ajillo</p> | 1200 |
| <p>砂ずりとマッシュルームのアヒージョ</p> <p>Chicken gizzard & Mushroom Ajillo</p> | 1050 |
| ----- | |
| <p>フレンチフライ</p> <p>French Fries</p> | 550 |
| <p>シバエビのフリット</p> <p>Shrimp Fritto</p> | 600 |
| <p><small>Recommend</small></p> <p>するめいかと大原野菜のフリット</p> <p>Squid & OHARA Local Vegetables Fritto</p> | 1200 |
| <p>スパイシーチキンウィング</p> <p>Spicy Fried Chicken Wing</p> | 820 |
| <p><small>Recommend</small></p> <p>京都亀岡産 丹波黒どり手羽先のフリット</p> <p>Deep-fried KYOTO Local Chicken Wing</p> | 750 |



つぶ貝と大原野菜、ンドウイヤのアヒージョ



するめいかと大原野菜のフリット



京都亀岡産 丹波黒どり手羽先のフリット

VEGETABLES

野菜をたっぷり食べる一皿



ベーコンと温度卵の
リヨン風サラダ
Salade Lyonnaise 1050



プティフェルム
Farmers Salad 1050



和歌山県産釜揚げしらすと
ほうれん草、
パルミジャーノのサラダ
White bait & Spinach Salad 1280

* 価格は全て税込表示です * 写真は実際とは異なる場合がございます

ANTIPASTO



PASTA

パスタ



海老と蓮根、九条ネギの葱ペーゼ



アラビアータ トロツトレ



和牛モモ肉のラグーとゆり根、牛蒡のフジッリ



タスマニアサーモンと黒キャベツ、茸のクリームソース

海老と茄子のトマトクリーム 1750

Spaghetti with Shrimp & Eggplant, with Tomato Cream Sauce

ボンゴレ ビアンコ 1650

Vongole Bianco

桜えびと生海苔のペペロンチーノ 1700

SURUGA Cherry Shrimp & Raw Seaweed Peperoncino



海老と蓮根、九条ネギの葱ペーゼ 2000

Shrimp, Lotus root & KUJO Leek

タスマニアサーモンと黒キャベツ、茸のクリームソース 1850

Salmon, Cabbage & Mushrooms with Cream Sauce

🔥 アラビアータ トロツトレ 1500

Trottole All'arrabbiata

カルボナーラ 1500

Spaghetti Carbonara



和牛モモ肉のラグーとゆり根、牛蒡のフジッリ 1850

Fusilli with Beef thigh ragout, Lily bulb & Burdock

牛肉のボロネーゼ 温度卵添え 1650

Beef Bolognese with Half Boiled Egg

CHEF'S SPECIALITE

シェフのオススメ

奥丹波どりのタンドリーチキン 1870

Tandoori Chicken



京都亀岡産 丹波黒どりの炭火焼き 2000

Charcoal Grilled TANBA Local Chicken

スパイシースペアリブ 1540

Spicy Spareribs

京都丹波産 日吉豚フィレ肉のミラノ風カツレツ 1850

KYOTO Local Pork Cutlet



国産豚バラ肉とかぶらのナヴァラン風 2000

Japanese Pork Belly & Turnip Navaran Style

仔羊の炭火焼 2450

Charcoal Grilled Lamb

牛ステーキとポテトフライ バーベキューソース 1990

Beef Steak & French Fries with BBQ Sauce



京都亀岡産
丹波黒どりの炭火焼き



京都丹波産
日吉豚フィレ肉のミラノ風カツレツ



仔羊の炭火焼



国産豚バラ肉とかぶらのナヴァラン風

* 価格は全て税込表示です * 写真は実際とは異なる場合がございます



PIZZA

薪窯で焼いたナポリピッツァ



マルゲリータ 1650

● トマトソース ● モッツアレラ ● バジル

Margherita

マルゲリータ王妃も愛した言わずと知れた定番ピッツァ



DOC水牛モッツアレラとチェリートマト 2400

● チェリートマト ● 水牛モッツアレラ ● バジル

DOC Mozzarella di Bufala

貴重なフレッシュの水牛モッツアレラを使用
濃厚なコクと旨味は水牛ならではの



ナポレターナ 1600

● トマトソース ● チェリートマト ● オリーブ ● ケッパー ● アンチョビ ● ニンニク

Napoletana

“ピッツァ=チーズ”の常識を覆す一枚
お酒のお供にもピッタリでファン続出
*チーズ不使用



クワトロフォルマッジ 2400

● ゴルゴンゾーラ ● タレージョ ● リコッタチーズ ● モッツアレラ

Quattro Formaggi

クワトロフォルマッジとは4種のチーズ
チーズ好きにはたまらない濃厚な味わい



ビアンケッティ 1800

● サルサベルデ ● 生海苔 ● 和歌山県産シラス ● 自家製セミドライトマト ● 青唐辛子 ● ニンニク ● グラナパダーノ ● ピカンテオイル

Bianchetti

焼き上がった生海苔の磯の香りと
にんにくと青唐辛子はお酒との相性抜群!
ビリッとした辛さを是非お楽しみください



ペスカトーレ 2200

● イカのトマト煮込み ● ムール貝 ● 海老 ● ニンニク ● オレガノ

Pescatore

濃厚な魚介のソースが漁師街ナポリを
想わせる一枚



サラメ ピカンテ 1900

● トマトソース ● 九条ネギ ● ピカンテサラミ ● サルシッチャ ● マッシュルーム ● ミニトマト ● 青唐辛子 ● にんにくスライス ● 黒七味

Salame Picante

パンチの利いた辛さが食欲を掻き立てる
クセになる一枚。



ヴェルドゥーレ 1800

● 九条ネギ ● 揚げナス ● 季節野菜 ● きんぴらレンコン ● ペペロナータ ● 自家製セミドライトマト

Verdure

お野菜をふんだんに、ヘルシーな一枚
ベジタリアンの方もOK!!
*モッツアレラ不使用



フィーコ 2300

● リコッタチーズ ● いちじく ● ゴルゴンゾーラ ● モルタデッラハム ● モッツアレラ

Fico

いちじく、ゴルゴンゾーラ、モルタデッラと
主張の強い食材同士が引き立て合う
バランスの取れたピッツァ



ボルチーニ 2100

● ボルチーニソース ● 5種のきのこ ● モッツアレラ ● モルタデッラ ● パター

Porcino

ボルチーニの香りが口いっぱいに広がる
贅沢なピッツァ



ビスマルク 1900

● トマトソース ● モルタデッラハム ● 卵 ● モッツアレラ ● マッシュルーム

Bismarck

ハムとマッシュルームに絡む半熟卵が
マイルドな味わいに



ジェノベーゼ 1900

● ジェノベーゼリコッタソース ● 自家製サルシッチャ ● マッシュルーム ● セミドライトマト ● モッツアレラ

Genovese

香り豊かなジェノベーゼソースを
リコッタチーズでマイルドな味わいに
スパイシーなサルシッチャとも相性抜群!!



Seasonal

ナターレ 2400

● デミグラスソース ● セルパチコ ● りんご ● モッツアレラ ● マッシュルーム ● ローストビーフ ● パルミジャーノ ● パルサミコ

Natale

自家製デミグラスソースと
ローストビーフをつかった冬ならではの1枚



Specialite

ルーナ ロッサ 2000

● トマトソース ● リコッタチーズ ● ピカンテサラミ ● モッツアレラ ● ブラックペッパー

Luna Rossa

マルゲリータとリエノのハーブ&ハーブ
三日月型のかわいいピッツァ

* 価格は全て税込表示です * 写真は実際とは異なる場合がございます