



IN THE GREEN

Trattoria, Pizzeria, Caffè



本日鮮魚のカルパッチョ



タスマニアサーモンのスモーク



奥丹波どりもも肉のハム仕立て粒マスタードソース

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 1650

Smoked Tasmanian Salmon

奥丹波どりもも肉のハム仕立て 1150

粒マスタードソース

OKUTANBA Local Chicken Ham with Grain Mustard Sauce



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



生ハム 780

Prosciutto

オリーブマリネ 550

Marinated Olives



キャロットラペ 550

Carrot Rape

キノコマリネ 550

Marinated Mushroom

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>つぶ貝と季節野菜、ンドウイヤのアヒージョ</p> <p>Shellfish, 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>するめいかと野菜のフリット</p> <p>Squid & Vegetables Fritto</p> | 1200 |
| <p>スパイシーチキンウイング</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 |



つぶ貝と季節野菜、ンドウイヤのアヒージョ



するめいかと野菜のフリット



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 1100



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、九条ネギの葱ベーゼ



アラビアータ トロツトレ



牛肉のボロネーゼ 温度卵添え

海老と茄子のトマトクリーム 1850

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

 Recommend 海老と蓮根、九条ネギの葱ベーゼ 2000

Shrimp, Lotus root & KUJO Leek

 アラビアータ トロツトレ 1600

Trottle All'arrabbiata

カルボナーラ 1500

Spaghetti Carbonara

牛肉のボロネーゼ 温度卵添え 1650

Beef Bolognese with Half Boiled Egg

CHEF'S SPECIALITE

シェフのおすすめ

奥丹波どりの 1870

タンドリーチキン

Tandoori Chicken

スパイシースペアリブ 1540

Spicy Spareribs



京都丹波産 1850

日吉豚フィレ肉の

ミラノ風カツレット

KYOTO Local Pork Cutlet

牛ステーキとポテトフライ 1990

バーベキューソース

Beef Steak & French Fries

with BBQ Sauce



奥丹波どりのタンドリーチキン



京都丹波産
日吉豚フィレ肉のミラノ風カツレット



牛ステーキとポテトフライ バーベキューソース

* 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

PASTA & SPECIALITE



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



ナポリターナ 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



クアトロフォルマッジ 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

クア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 ● 和歌山県産ソラス ● 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!
ピ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

Pescatora

濃厚な魚介のソースが漁師街ナポリを
想わせる一枚



サラーム 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 ● ベロナータ ● 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



ポルチーニ 2100

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

Porcino

ポ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

カマラレッティ ● ホタルイカ ● 菜の花 ● カマンベール ● ベシャメルソース ● バルサミコ 2300

Calamaretti

ホタルイカと菜の花のピッツァ。ワインとの相性も抜群、春ならではの一枚です。

* 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