

# FOOD MENU

## 揚

### ● 本日のおまかせ揚げ物盛り

野菜や魚介、肉など	5種	1000	(1100)
料理長が選んだ食材を盛り合わせにした ボリュームーでお得な一皿です。	7種(5種+魚介2種)	1400	(1540)

※揚げもんアラカルトは盛り合わせには入りません。

### ● 揚げピザ -ナポリの包み揚げスタイル-

マルゲリータ	800	(880)
自家製パンツェッタと燻製モッツアレラ	800	(880)

### ● アラカルト

ラムカツ!!	950	(1045)
水タコの唐揚げ	850	(935)
アジフライ いぶりがっこ入り自家製タルタルソース	800	(880)
和牛100%メンチカツ	1個/400	(440)
鶏の唐揚げ	600	(660)
季節野菜のフリット3種 バーニャカウダソース	800	(880)
あまーいお芋のフリットとゴルゴンゾーラムース	750	(825)
ひとくちお餅の磯辺揚げ	500	(550)
止まらない!! フレンチフライ (のり塩 or トリュフチーズ)	600	(660)
もちもちゼッポリーニ -ナポリのおつまみ揚げピザ-	500	(550)

## つまみ

ザーサイペペロンチーノ	600	(660)
カポナータ	650	(715)
紫キャベツのマリネ	400	(440)
グリーンオリーブの昆布締め	300	(330)
冷やしトマト	400	(440)
おつまみきゅうり (もろ味噌 or 梅)	400	(440)
ちよっぴり枝豆 (塩 or アンチョビ)	300	(330)
さっぱり! うずらの卵 -レモン風味-	500	(550)
やみつき 穂先メンマ	400	(440)
自家製塩辛 こぶみかんの香り	450	(495)
炙り明太子	550	(605)
炙リエイヒレ	500	(550)
鱈のなめろう	500	(550)
ちよっとだけ麻婆豆腐	500	(550)
チーズ3種 盛りあわせ	900	(990)

(クラッカー ¥200- にて)

逸

品

カルパッチョ ~和牛ハツの低温調理~	900 (990)
鴨わさと九条ネギ 野沢菜和え	950 (1045)
イクラおろしのだし巻き玉子	1200 (1320)
牛すじ煮込み	600 (660)
とろとろ ゆで豚キムチ	700 (770)
ポルチーニ茸のスープ水餃子	800 (880)
トリッパのトマト煮込み	900 (990)
4種チーズニョッキのオープン焼き	900 (990)
サーモンの低温調理とたっぶりイクラ ウフマヨ添え	2200 (2420)

サ  
ラ  
ダ

白センマイとくるみのサラダ	750 (825)
タコとアボカドのサラダ	750 (825)
水菜とカニカマの中華サラダ	900 (990)
THE・シーザーサラダ	900 (990)
温製 ブロッコリーのアーリオオーリオ	600 (660)

X

カチョエペペ <チーズと黒胡椒のシンプルパスタ(生パスタ)>	1000 (1100)
ボロネーゼ <牛タンのミートソース(リガトーニ)>	1000 (1100)
カラティエッラ <にんにくのピリ辛トマトソース(スパゲッティニ)>	1000 (1100)
魚介出汁のつけパスタ カラスミがけ	1000 (1100)
南イタリアのレモンリゾット	1000 (990)
鮓のなめろう茶漬	850 (935)
シビれる麻婆豆腐ごはん	900 (990)
おにぎり(明太子 or 梅)	300 (330)

甘  
味

アミコーノ特製 ジェラート盛り合わせ	1種 400 (440) 2種 700 (770)
ガトーショコラ	500 (550)
フルーツテリーヌ -ゼリー寄せ-	800 (880)

※( )内は税込価格表記です。



FOOD MENU





## DRINK MENU

生ビール	サントリー プレミアムモルツ 香るエール	600 (660)
レモンサワー	いつもの! 完熟瀬戸内レモンサワー	600 (660)
	にごりレモンサワー (イタリア仕込み)	600 (660)
	シャルトリューズレモンサワー (フランス産ハーブリキュール)	650 (715)
	ドライジンジャーレモンサワー (ジンジャービア)	650 (715)
	スパイスレモンサワー (シナモン、カルダモン、ウォッカ etc.)	650 (715)
	ローズヒップレモンサワー	650 (715)
	トロピカルレモンサワー (パッションフルーツ、パイナップル、マンゴー etc.)	650 (715)
	アールグレイレモンサワー	600 (660)
	宇治抹茶レモンサワー	600 (660)
	季節のシャーベットレモンサワー [さくらんぼ]	850 (935)
サワー	リコピンリッチトマトサワー	600 (660)
	自家製ガリと大葉サワー	600 (660)
	梅しそサワー	550 (605)
	カルピスサワー	550 (605)
ハイボール	超炭酸 角ハイボール	500 (550)
	シトラスハイボール (オレンジ、レモン)	600 (660)
	ハーブハイボール (カモミール、タイム、ローズマリー)	600 (660)
	スパイスハイボール (クローブ、ジュニパーベリー、カルダモン、八角、花椒)	600 (660)
	ジンジャーハイボール	600 (660)
	クラフトコークハイボール	600 (660)
	知多ハイボール	650 (715)
	山崎ハイボール	700 (770)
白州ハイボール	700 (770)	
割りもん	宇治抹茶割り	600 (660)
	ウーロン茶割り	500 (550)
	ジャスミン茶割り	500 (550)
	特濃アールグレイ割り	550 (605)
	北海道産コーン茶割り	550 (605)
	カフェラテ割り	550 (605)
	自家製クラフトチャイ割り	600 (660)
スタッフへのおつかいビール	スマイル“倍返し”あり	500 (550)

## 自然派ワイン

ハウスワイン (白/赤)

グラス

500 (550)

デキャンタ500ml

1800 (1980)

デキャンタ1000ml

3200 (3520)

自然派ワインボトル各種をご用意ございます。↓

ご自身にて1Fショーケースより、ご自由にお選びいただけます。

スタッフもご提案お手伝いいたします。ぜひお気軽にお好みをお伝えください。

抜栓料として表示価格より+1000円いただいております。

## 日本酒

季節にあわせた日本酒をご用意しております。

ASK

別紙メニューございます。スタッフまでお声かけください。

## 焼酎

芋 泥亀

500 (550)

芋 明るい農村

600 (660)

芋 蔵の師魂 オレンジ

650 (715)

麦 泥亀

500 (550)

麦 山猿

600 (660)

麦 特蒸泰明

650 (715)

黒糖 まんこい

600 (660)

ソーダ割り+50円

## 梅酒

北のさくら にごりうめ

500 (550)

雑賀梅酒

600 (660)

ソーダ割り+50円

## カクテル

国産クラフトジン翠ソーダ

600 (660)

自家製サンテリア (白or赤)

600 (660)

ジントニック

600 (660)

美味しいカシスソーダ

600 (660)

## ソフトドリンク

完熟瀬戸内レモンスカッシュ

500 (550)

自家製クラフトコーラ

500 (550)

コカ・コーラ

400 (440)

辛口ジンジャーエール

400 (440)

オレンジジュース

400 (440)

カルピスウォーターorソーダ

400 (440)

自家製クラフトチャイ

500 (550)

宇治抹茶

500 (550)

ウーロン茶

400 (440)

ジャスミン茶

400 (440)

北海道産コーン茶

400 (440)

ノンアルコールビール

400 (440)

お一人様1ドリンクのご注文をお願いいたします。

※( )内は税込価格表記です。



DRINKMENU



## FOOD MENU

### FITTER

- Assorted Fritter Plate
 

	5 kinds	1000	(1100)
(Vegetables , Meat & Fish combination)	7 kinds	1400	(1540)

---

- Italian Fried Pizza
 

Margherita		800	(880)
Homemade pancetta & smoked mozzarella cheese			

### ● a la carte

- |   |      |     |        |
|---|------|-----|--------|
| Lamb ramp cutlet with mimolette cheese                    |      | 950 | (1045) |
| Deep fried octopus  |      | 850 | (935)  |
| Deep fried horse mackerel with homemade tartar sauce      |      | 800 | (880)  |
| Ground WAGYU meat cutlet                                  | 1pc/ | 400 | (440)  |
| Fried juicy chicken KARA-AGE                              |      | 600 | (660)  |
| Seasonal vegetables Fritter with anchovy and garlic sauce |      | 800 | (880)  |
| Fried sweet potato with honey & Gorgonzolla cheese mousse |      | 750 | (825)  |
| Small Rice cake Fried with seaweed                        |      | 500 | (550)  |
| French fries (salt & seaweed or truffle & cheese)         |      | 600 | (660)  |
| Zeppoline   |      | 500 | (550)  |

### APETIZER

- |  |               |     |       |
|--|---------------|-----|-------|
| Pickled zha cai with garlic & chili                      |               | 600 | (660) |
| Marinated red cabagge with kaffir lime flavor            |               | 400 | (440) |
| Caponata   |               | 650 | (715) |
| Pickled green olive with kelp                            |               | 300 | (330) |
| Fresh tomato salad                                       |               | 400 | (440) |
| Fresh cucumber (with miso paste or pickled plum paste)   |               | 400 | (440) |
| Boiled green soybeans (anchovy flavor or salt)           |               | 300 | (330) |
| Boiled Quail eggs soysauce & lemon flavored              |               | 500 | (550) |
| Bamboo shoots Ramen flavored                             |               | 400 | (440) |
| Homemade salted squid with intestine kaffir lime flavor  |               | 450 | (495) |
| Seared dried ray fin                                     |               | 500 | (550) |
| Slightly seared spicy cod roe                            |               | 550 | (605) |
| Chopped horse mackerel with miso                         |               | 500 | (550) |
| Mabo tofu (Sichuan style beancurd & hot sauce with pork) |               | 500 | (550) |
| Assorted Cheese (3 kinds)                                | cracker ¥200- | 900 | (990) |

## A LA CARTE MEAL

Seared beef hearts carpaccio	900 (990)
Grilled duck with Kujyou scallion & turnip greens wasabi flavor	950 (1045)
Omelette with salmon roe & grated radish	1200 (1320)
Simmered beef sinew & Japanese white radish with broth	600 (660)
Boiled pork with Kimchi	700 (770)
Boiled gyoza with Porcini mushrooms soup style	800 (880)
Stewed beef reticulum with tomato sauce	900 (990)
Oven baked gnocchi with quattro formaggi	900 (990)
Salmon mi cuit with salmon roe & oeuf mayonnaise	2200 (2420)

## SALAD

Beef omusan salad with basil & walnuts	750 (825)
Ocutopus & avocado wasabi soysauce flavor	750 (825)
Mizuna & Crab stick salad Chinese style	900 (990)
Caesar salad	900 (990)
Broccoli Ario Orio	600 (660)

## MEAL

Fresh pasta with cheese & black papper	1000 (1100)
Rigatoni with beef toungue Bolognese	1000 (1100)
Spaghetini garlic & spicy tomato sauce	1000 (1100)
Seafood soup stock & pasta Ario Orio with dried mullet roe	1000 (1100)
Risotto with Lemon & cheese	1000 (1100)
Ochazuke -Chopped horse mackerel with miso-	850 (935)
Mabo tofu (Sichuan style tofu hot sauce with pork) & Rice	900 (990)
Rice ball (salted plum/mentaiko)	300 (330)

## DESSERT

Amicono's Gelato Seasonal flavor	400 (440) / 1 kind 700 (770) / 2 kinds
Chocolate terrine	500 (550)
Seasonal fresh Fruit jelly	800 (880)

※( )Tax-included Price.



FOOD MENU





NISHOKU

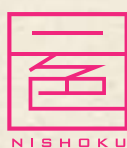
## DRINK MENU

<b>DRAFT BEER</b>	Draft Beer Premium MALTS KAORU Ale	600 (660)
<b>LEMON SOUR</b>	Fresh "Ripe SETOUCHI" Lemon sour	600 (660)
	Unrefined Organic Lemon sour	600 (660)
	Chartreuse (Herb Liqueur) Lemon sour	650 (715)
	Dry Gingerale Lemon sour	650 (715)
	Spices & Lemon sour (Cinnamon, Cardamon, Vocka, etc.)	650 (715)
	Rosehips tea Lemon sour	650 (715)
	Tropical fruits Lemon sour (Passion fruit, Pineapple, Mango, etc.)	650 (715)
	Earl grey tea Lemon sour	600 (660)
	"UJI" Green tea Lemon sour	600 (660)
	Seasonal sherbet Lemon sour [Cherry]	850 (935)
<b>SOUR</b>	Tomato sour (Shouchu with tomato juice)	600 (660)
	Home made pickled ginger & Perilla sour	600 (660)
	Pickled plum & Shiso mint sour	550 (605)
	Calpis sour (Shouchu with calpis soda)	550 (605)
<b>HIGH BALL</b>	Whiskey (Kaku) High ball	500 (550)
	Citrus High ball (Orange, Lemon)	600 (660)
	Harb High ball (Chamomile, Thyme, Rosemary)	600 (660)
	Spices High ball (Glove, Juniper berry, Cardamom, Star anise, Sichuan pepper)	600 (660)
	Ginger High ball	600 (660)
	Homemade Cola High ball	600 (660)
	Chita High ball	650 (715)
	Yamazaki High ball	700 (770)
	Hakusyu High ball	700 (770)
<b>CHU-HI</b>	Shouchu with UZI Matcha tea	600 (660)
	Shouchu with Oolong tea	500 (550)
	Shouchu with Jasmine tea	500 (550)
	Shouchu with Earl Grey tea	550 (605)
	Shouchu with Corn tea	550 (605)
	Shouchu with Caffe Latte	550 (605)
	Shouchu with Homemade Chai	600 (660)
<b>DRINK FOR STAFF</b>		500 (550)

<b>WINE</b>	Natural Wine(House Wine)	Glass	500 (550)
		Decanta(500ml)	1,800 (1980)
		Decanta(1000ml)	3,200 (3520)
	Selection Natural Bottle Wine		ASK
<b>SAKE</b>	Seasonal JYUNMAI SAKE ask for staff		ASK
<b>SHOUCHU</b>	(Potato )Dorogame		500 (550)
	(Potato )Akarui Nouson		600 (660)
	(Potato )Kurano Shikon		650 (715)
	(Barley)Dorogame		500 (550)
	(Barley)Yamazaru		600 (660)
	(Barley)Tokujyou Taimei		650 (715)
	(Sugar cane)Mankoi with soda + ¥50		600 (660)
<b>PLUM WINE</b>	Kitano Sakura(Unrefined)		500 (550)
	Saiga Plum wine with soda + ¥50		600 (660)
<b>COCKTAIL</b>	Japanese Craft Gin SUI with soda		600 (660)
	Homemade Sanglia (White or Red)		600 (660)
	Gin with Tonic water		600 (660)
	French Casiss liqueur with soda		600 (660)
<b>SOFT DRINK</b>	Fresh "Ripe SETOUCHI" Lemon squash		500 (550)
	Homemade Craft Cola		500 (550)
	Coca-Cola		400 (440)
	Dry Ginger ale		400 (440)
	Orange juice		400 (440)
	Calpis (with water or soda)		400 (440)
	Homemade Craft Chai		500 (550)
	UZI Matcha green tea		500 (550)
	Oolong tea		400 (440)
	Jasmine tea		400 (440)
	Corn tea		400 (440)
	Non alcoholic beer		400 (440)

Please order one drink per person.

※( )Tax-included Price.



DRINK MENU

