

# 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 -おつまみ系ひとくちスタイル-

マルゲリータ	950	(1045)
クアトロフォルマッジ -4種チーズとはちみつ-	950	(1045)

### ● 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	700	(770)
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	500	(550)
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	600	(660)
ちよっとだけ麻婆豆腐	600	(660)
チーズ3種 盛りあわせ (クラッカー ¥200- にて)	900	(990)

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	2500 (2750)

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)
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)

パスタ

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)
カラティエツラ <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)
鮭のなめろう茶漬	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

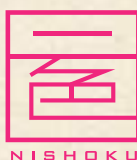
アミコーノ特製 ジェラート盛り合わせ	1種 400 (440)	2種 700 (770)
ガトーショコラ	500 (550)	
フルーツテリーヌ -ゼリー寄せ-	800 (880)	

※( )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! 瀬戸田レモンサワー	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	650 (715)
	宇治抹茶レモンサワー	650 (715)
	季節のシャーベットレモンサワー [カシス&レモンティー]	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)
	国産クラフトジン翠ソーダ	600 (660)
ハイボール	超炭酸 頂店 角ハイボール	550 (605)
	シトラスハイボール (オレンジ、レモン)	650 (715)
	ハーブハイボール (カモミール、タイム、ローズマリー)	650 (715)
	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)	650 (715)
	ジンジャーハイボール	650 (715)
	知多ハイボール	750 (825)
	山崎ハイボール	800 (880)
	白州ハイボール	800 (880)
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)
	自家製クラフトチャイ割り	600 (660)
スタッフへのおつかれビール	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	600 (660)
		デキャンタ500ml	2200 (2420)
		デキャンタ1000ml	4000 (4400)

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

別紙メニューでございます。スタッフまでお声かけください。

日本酒ハイボール 600 (660)

焼酎	芋 泥亀	500 (550)
	芋 明るい農村	650 (715)
	麦 泥亀	500 (550)
	麦 特蒸泰明	650 (715)

[ロック・水割り+0円]・{ソーダ割り+50円}

## 果実酒

自家製サングリア (白 or 赤) 600 (660)

柚子 ゆずれんけん (愛媛) 600 (660)

梅 凜 shirokawa PLUM Wine (愛媛) 700 (770)

カシス クレームドカシス デイジョン (フランス) 700 (770)

桃 ペシエドヴィーヌ Clos du Chateau (フランス) 800 (880)

[ロック・水割り+0円]・{ソーダ割り+50円}

ソフトドリンク	生搾り! 瀬戸田レモンスカッシュ!!	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)

※( )内は税込価格表記です。

お一人様1ドリンクのご注文をお願いいたします。

## FOOD MENU

### FITTER

- Assorted Fritter Plate 5 kinds 1000 (1100)
  - (Vegetables , Meat & Fish combination) 7 kinds 1400 (1540)
- 

- Italian Fried Pizza 950 (1045)
  - Margherita
  - Quattro Formaggi
- 

### ● 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 600 (660)
- Mabo tofu (Sichuan style beancurd & hot sauce with pork) 600 (660)
- Assorted Cheese (3 kinds) 900 (990)
- cracker ¥200-

## 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	2500 (2750)

## SALAD

Beef omusan salad with basil & walnuts	750 (825)
Ocutopus & avocado wasabi soysauce flavor	750 (825)
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)
Spaghettoni 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





## DRINK MENU

<b>DRAFT BEER</b>	Draft Beer Premium MALTS KAORU Ale	600 (660)
<b>LEMON SOUR</b>	Fresh squeezed Green Lemon sour	600 (660)
	Unrefined Organic "SETODA" 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	650 (715)
	"UJI" Green tea Lemon sour	650 (715)
	Seasonal sherbet Lemon sour [Cassis & Lemon tea]	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)
	Japanese Craft Gin SUI with soda	600 (660)
<b>HIGH BALL</b>	Whiskey (Kaku) High ball	550 (605)
	Citrus High ball(Orange,Lemon)	650 (715)
	Harb High ball (Chamomile,Thyme,Rosemary)	650 (715)
	Spices High ball (Glove,Juniper berry,Cardamom,Star anise,Sichuan pepper)	650 (715)
	Ginger High ball	650 (715)
	Chita High ball	750 (825)
	Yamazaki High ball	800 (880)
	Hakusyu High ball	800 (880)
<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 Earlgrey tea	550 (605)
	Shouchu with Corn tea	550 (605)
	Shouchu with Homemade Chai	600 (660)

---

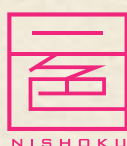
**DRINK FOR STAFF** 500 (550)

---

<b>WINE</b>	Natural Wine(House Wine)	Glass	600 (660)
		Decanta(500ml)	2,200 (2420)
		Decanta(1000ml)	4,000 (4400)
	Selection Natural Bottle Wine		ASK
<b>SAKE</b>	Seasonal JYUNMAI SAKE ask for staff		ASK
	SAKE soda		600 (660)
<b>SHOUCHU</b>	(Potato )Dorogame		500 (550)
	(Potato )Akarui Nouseon		650 (715)
	(Barley)Dorogame		500 (550)
	(Barley)Tokujyou Taimei		650 (715)
	with Rock ice , with Water + ¥0 / with Soda + ¥50		
<b>FRUITS WINE</b>	Homemade Sanglia (White or Red)		600 (660)
	YUZU flavord liqueur		600 (660)
	Japanese Plum flavord liqueur		700 (770)
	Creme de CASSIS de Dijon [French}		700 (770)
	Peche de vigne [French}		800 (770)
	with Rock ice , with Water + ¥0 / with Soda + ¥50		
<b>SOFT DRINK</b>	Fresh squeezed "SETODA" Lemon squash		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.



DRINKMENU

