

# FOOD MENU

## 揚

### ● 本日のおまかせ揚げ物盛り

野菜や魚介、肉など			
料理長が選んだ食材を盛り合わせにした	5種	1000	(1100)
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)

ハムカツチーズ!! 750 (825)

鶏の唐揚げ 600 (660)

あまーいお芋のフリットとゴルゴンゾーラムース 750 (825)

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

グリーンオリーブの昆布締め 300 (330)

紫キャベツのマリネ 400 (440)

ザーサイペペロンチーノ 600 (660)

ちよっぴり枝豆 (塩) 300 (330)

おつまみきゅうり (もろ味噌 or 梅) 400 (440)

やみつき 穂先メンマ 400 (440)

炙りエイヒレ 500 (550)

炙り明太子 550 (605)

鱈のなめろう 600 (660)

もうちょっとだけ ガパオ 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

和牛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)
鯖と里芋のパクチーサラダ	900 (990)
西海岸系BBQ!! 肉サラダ	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> (淡路製麺生麺)	1200 (1320)
ボロネーゼ <牛タンのミートソース> (ショートパスタ)	1200 (1320)
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)	1000 (1100)
あおさとしらすのペペロンチーノ (スパゲッティ)	1000 (1100)
牡蠣と春菊の柚子リゾット	1200 (1320)
鱈のなめろう茶漬け	850 (935)
家に帰る前にガパオライス	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)
ボネ -北イタリアのチョコプリン-	600 (660)
オトナのアップルパイ	600 (660)

※( )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)
	にぎりレモンサワー (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、ウオッカ 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)
碧ハイボール	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)
	自然派ワインボトル各種をご用意ございます。↓	デキャンタ 1000ml	4000 (4400)

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。

日本酒ハイボール **600 (660)**

## 焼酎

芋	泥亀	<b>500 (550)</b>
芋	明るい農村	<b>650 (715)</b>
麦	泥亀	<b>500 (550)</b>
麦	特蒸泰明	<b>650 (715)</b>

[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)	<b>600 (660)</b>
柚子 ゆずれんけん (愛媛)	<b>600 (660)</b>
梅 凜 shirokawa PLUM Wine (愛媛)	<b>700 (770)</b>
カシス クレームドカシス ディジョン (フランス)	<b>700 (770)</b>
桃 ペシエドヴィーヌ Clos du Chateau (フランス)	<b>800 (880)</b>

[ロック・水割り+0円]・{ソーダ割り+50円}

## ノンアルコール カクテル

-bella donna- <ブルーベリー x カルダモン>	<b>700 (770)</b>
-ragazza- <グアバ x ピーチ x ジンジャー>	<b>700 (770)</b>
-gentildonna- <自家製7種のハーブティー x レモン>	<b>700 (770)</b>

## ソフトドリンク

生搾り! 瀬戸田レモンスカッシュ!!	<b>500 (550)</b>
コカ・コーラ	<b>400 (440)</b>
辛口ジンジャーエール	<b>400 (440)</b>
オレンジジュース	<b>400 (440)</b>
カルピスウォーター or ソーダ	<b>400 (440)</b>
自家製クラフトチャイ	<b>500 (550)</b>
宇治抹茶	<b>500 (550)</b>
ウーロン茶	<b>400 (440)</b>
ジャスミン茶	<b>400 (440)</b>
北海道産コーン茶	<b>400 (440)</b>
ノンアルコールビール	<b>400 (440)</b>

※( )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

### FRITTER

- Assorted Fritter Plate
 

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

- Italian Fried Pizza
 

Margherita		950	(1045)
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)  |
| Porkum & Cheese cutlet                                    |      | 750 | (825)  |
| Fried sweet potato with honey & Gorgonzolla cheese mousse |      | 750 | (825)  |
| 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) |
| Pickled green olive with kelp                          |               | 300 | (330) |
| Fresh cucumber (with miso paste or pickled plum paste) |               | 400 | (440) |
| Boiled green soybeans (salt)                           |               | 300 | (330) |
| Bamboo shoots Ramen flavored                           |               | 400 | (440) |
| Seared dried ray fin                                   |               | 500 | (550) |
| Slightly seared spicy cod roe                          |               | 550 | (605) |
| Chopped horse mackerel with miso                       |               | 600 | (660) |
| Gapao (Thai stir-fried minced pork with basil)         |               | 600 | (660) |
| 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	2500 (2750)

## SALAD

Beef omusan salad with basil & walnuts	750 (825)
Ocutopus & avocado wasabi soysauce flavor	750 (825)
Grill mackerel & Potato, Fresh Coriander salad	900 (990)
BBQ Beef salad	900 (990)
Broccoli Ario Orio	600 (660)

## MEAL

Fresh pasta with cheese & black papper	1200 (1320)
Short pastai with beef toungue Bolognese	1200 (1320)
Spaghetini garlic & spicy tomato sauce	1000 (1100)
Ari-Oio & Seaweed	1000 (1100)
Risotto with Oyster & Garland chrysanthemum	1000 (1100)
Ochazuke -Chopped horse mackerel with miso-	850 (935)
Gapao & Rice (Thai stir-fried minced pork with basil)	900 (990)
Rice ball (salted plum/mentaiko)	300 (330)

## DESSERT

Amicono's Gelato Seasonal flavor	400 (440) / 1 kind	700 (770) / 2 kinds
Chocolate Pudding Itaian style	600 (660)	
Apple Pie NISHOKU style	800 (880)	

※( )Tax-included Price.



FOOD MENU





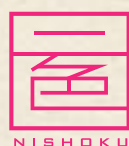
## DRINK MENU

<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)
	AoHigh 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)
<b>DRINK FOR STAFF</b>		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 Nouson		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>ALCOHOL FREE COCKTAILS</b>	Blueberry × Cardamom		700 (770)
	Guava × Peach × Ginger		700 (770)
	Harbtea × Lemon		700 (770)
<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

