

# FOOD MENU

揚

## ● 本日のおまかせ揚げ物盛り

特選メンチカツに、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)
イタリア産生ハムとマスカルポーネ	950	(1045)

## ● アラカルト

ラムカツ!!	1200	(1320)
水タコの唐揚げ	900	(990)
アジフライ いぶりがっこ入り自家製タルタルソース	900	(990)
特選メンチカツ	1個/400	(440)
ハムカツチーズ!!	950	(1045)
鶏の唐揚げ	800	(880)
あまーいお芋のフリットとゴルゴンゾーラムース	900	(990)
止まらない!! フレンチフライ [トリュフチーズ]	700	(770)
[和山椒スイートチリ&サワークリーム]	700	(770)
もちもちゼッポリーニ -ナポリのおつまみ揚げピザ-	600	(660)

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	500	(550)
炙りエイヒレ	600	(660)
博多の美味しい明太子	600	(660)
ヘルシー!干し豆腐のパクチー和え(豆腐干)	700	(770)
うずらの卵 - ニラ胡麻醤油漬け-	500	(550)
しっとりチーズテリーヌ -ドライフルーツ&ナッツ-	800	(880)
チーズ3種 盛りあわせ (クラッカー ¥200- にて)	1200	(1320)

逸

品

カルパッチョ ~和牛ハツの低温調理~	950 (1045)
ぷりぷり海老マヨ	1100 (1210)
イクラおろしのだし巻き玉子	1200 (1320)
とろとろ茹で豚キムチ	800 (880)
揚げ出し豆腐のボロネーゼソース	800 (880)
ボルチーニ茸のスープ水餃子	800 (880)
4種チーズニョッキのオープン焼き	950 (1045)
サーモンの低温調理とたっぷりイクラ 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	850 (935)
漬けマグロとカクテキのPOKE -ハワイのおつまみサラダ-	850 (935)
タコとアボカドのサラダ	850 (935)
ほろほろ角煮とパクチー	850 (935)
ルッコラサラダ -オーガニックバルサミコ-	700 (770)
温製 ブロッコリーのアーリオオーリオ	700 (770)

ク

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)
アマトリチャーナ -たっぷりのペコリーノチーズ-(ショートパスタ)	1200 (1320)
あおさとしらすのペペロンチーノ (スパゲッティ)	1000 (1100)
牡蠣とバジル、柚子のリゾット	1200 (1320)
ルーロー飯 手のひらどんぶり	700 (770)
おにぎり (梅 or 明太子)	300 (330)

※メニューの大盛り +400円にて

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)
ティラミス最中	600 (660)
オトナのアップルパイ	600 (660)

※( )内は税込価格表記です。



FOODMENU





## 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 (ジンジャーピア)	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 [桜]	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	600 (660)
		デキャンタ500ml	2200 (2420)
	自然派ワインボトル多数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。	一合	800~
	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。	3種飲み比べ	900 (990)
	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	イタリア産有機林檎シードル 微発泡 (Alc.3.5%)		600 (660)
	自家製サンテリア (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 ディジョン (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}

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>		700 (770)
	-ragazza- <グアバ x ピーチ x ジンジャー>		700 (770)
	-gentildonna- <自家製7種のハーブティー x レモン>		700 (770)

ソフトドリンク	生搾り! 瀬戸田レモンスカッシュ!!		500 (550)
	フランス産有機ノンアルコールシードル (グラス2杯分)		1100 (1210)
	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

### FRITTER

- Assorted Fritter Plate
 

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

- Italian Fried Pizza
 

		950	(1045)
--	--	-----	--------

 Margherita  
 Quattro Formaggi  
 Prosciutto crudo & Mascarpone cheese

- a la carte

- |   |      |      |        |
|---|------|------|--------|
| Lamb ramp cutlet with mimolette cheese                    |      | 1200 | (1320) |
| Deep fried octopus  |      | 900  | (990)  |
| Deep fried horse mackerel with homemade tartar sauce      |      | 900  | (990)  |
| Ground WAGYU meat & pork cutlet                           | 1pc/ | 400  | (440)  |
| Porkham & Cheese cutlet                                   |      | 950  | (1045) |
| Fried juicy chicken KARA-AGE                              |      | 800  | (880)  |
| Fried sweet potato with honey & Gorgonzolla cheese mousse |      | 900  | (990)  |
| French fries (Japanese pepper & sweet chili , sour cream) |      |      |        |
| or (truffle & cheese)                                     |      | 700  | (770)  |
| Zeppoline   |      | 600  | (660)  |

### APETIZZER

- |  |               |      |        |
|--|---------------|------|--------|
| Pickled green olive with kelp                          |               | 300  | (330)  |
| Marinated red cabagge with kaffir lime flavor          |               | 400  | (440)  |
| Pickled zha cai with garlic & chili                    |               | 600  | (660)  |
| Boiled green soybeans (salt)                           |               | 300  | (330)  |
| Fresh cucumber (with miso paste or pickled plum paste) |               | 400  | (440)  |
| Bamboo shoots Ramen flavored                           |               | 500  | (550)  |
| Searred dried ray fin                                  |               | 600  | (660)  |
| Spicy cod roe "MENTAIKO"                               |               | 600  | (660)  |
| Dried TOHU ethnic style                                |               | 700  | (770)  |
| Quail eggs , soysauce pickled with leek & sesami       |               | 500  | (550)  |
| Cheese terrine with dry fruits & nuts                  |               | 800  | (880)  |
| Assorted Cheese (3 kinds)                              | cracker ¥200- | 1200 | (1320) |

## A LA CARTE MEAL

Seared beef hearts carpaccio	950 (1045)
Shrimps Frits with mayonnaise	1100 (1210)
Omelette with salmon roe & grated radish	1200 (1320)
Boiled pork with Kimchi	800 (880)
Agedashi Tohu, with Bolognese souce	800 (880)
Boiled gyoza with Porcini mushrooms soup style	800 (880)
Oven baked gnocchi with quattro formaggi	950 (1045)
Salmon mi cuit with salmon roe & oeuf maiyonnaise	2500 (2750)

## SALAD

Beef omusan salad with basil & walnuts	850 (935)
Ahi-poke with kimchi	850 (935)
Ocutopus & avocado wasabi soysauce flavor	850 (935)
Stewed diced pork & fresh coriander	850 (935)
Arugula salad with balsamic vinegar	700 (770)
Broccoli Ario Orio	700 (770)

## MEAL

Fresh pasta with cheese & black papper	1200 (1320)
Amatriciana (short pasta style)	1200 (1320)
Ari-Oio & Seaweed pasta	1000 (1100)
Risotto with Oyster & basil ,Yuzu	1200 (1320)
Ru-ro-han (Taiwanese dish of pork stewed in soy & rice)	700 (770)
Rice ball (salted plum/mentaiko)	300 (330)

※ Meal menu extra Large size add ¥400-

## DESSERT

Amicono's Gelato Seasonal flavor	400 (440) / 1 kind , 700 (770) / 2 kinds
Tiramisu on Japanese Wafer cake	600 (660)
Apple Pie NISHOKU style	600 (660)

※( )Tax-included Price.



FOOD MENU





NISHOKU

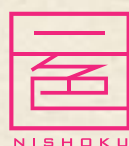
## DRINK MENU

<b>DRAFT BEER</b>	Draft Beer Premium MALTS KAORU Ale	600 (660)
<b>LEMON SOUR</b>	Fresh 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 [SAKURA]	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 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>	Organic Apple cider		600 (660)
	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)
	Non-Alcohol Organic Apple cider (250ml bottle)		1100 (1210)
	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

