



Pranzo

ランチメニュー
11:30~14:00(L.O)



Corso【A】 ￥1,700

Corso【B】 ￥2,600

—..... Antipasti misato—
前菜の盛り合わせ

—..... Primo piatto del giorno—
※ 本日のパスタ

—..... Caffè—
カフェ

—..... Antipasti misato—
前菜の盛り合わせ

—..... Primo piatto del giorno—
※ 本日のパスタ

—..... Secondo piatto del giorno—
※ 本日のメイン

—..... Dolce misto—
ドルチェの盛り合わせ

—..... Caffè—
カフェ

Coroso 【A】・【B】 パスタ料理・メイン料理は日替でご用意しております。
お食事後のお飲み物と合わせて右のページよりお選び下さいませ。



ドルチェの盛り合わせ (+¥600)

※ Corso【B】には付いております。

チーズ盛り合わせ (S) (+¥700)

チーズ盛り合わせ (L) (+¥1400)

折々の旬の食材をシェフオススメの6皿のフルコースで楽しんでいただく

シェフにおまかせコース

—..... Coroso dello Chef—

¥5,000 ※ 巻末に只今のコースメニューがございます。

Ristorante 美郷のコース料理

Novembre- 2018

ディナータイム

17:30~21:30(L.O)

ク リ ア テ ィ ー ヴ ォ コ ー ス

「美味しい郷土料理」「美しい故郷」のコンセプトをそのままに前菜からドルチェまで
イタリアの現在を一皿一皿に想いを乗せて表現する
「メニュー クリアティーヴォ MENU CREATIVO」美郷定番のフルコースです。

¥12,000

美郷コース

「イタリアにはイタリア料理は無い」と聞きます。20の州から生まれる20種の郷土料理。
各地方のお料理を美郷流にアレンジし紹介させていただきます。
11月は「ピエモンテ州」

¥8,000

郷土料理コース

イタリア各地の郷土色豊かなお料理を気軽に召し上がって頂けるコースです。

¥7,200

シェフにおまかせコース

その日のご気分でご予算や食材のご要望など相談させて頂き
コースをおつくりいたします。

¥6,500〜

表記価格には消費税8%が含まれています。

ディナータイムにはサービス料10%を別途頂戴いたしております。

前菜 Antipasti

Peperoni ripieni ¥1,200
パプリカの詰め物

Bagna fredda con verdure ¥1,400
アンチョビとガーリックのクレマと季節のお野菜

Filetto di maiale tonnato ¥1,500
ポークフィレ肉の冷製ツナソース

Carne cruda con tartufo bianco ¥4,600
馬肉のタルタル 白トリュフ添え

Antipasti misto 3tipi ¥1,500
前菜の盛り合わせ

- ・パプリカの詰め物
- ・アンチョビとガーリックのクレマと季節のお野菜
- ・ポークフィレ肉の冷製ツナソース

Mousse di formaggio con miele d'acace ¥ 800
チーズムース アカシアのハチミツ風味

表記価格には消費税8%が含まれています。

ディナータイムにはサービス料10%を別途頂戴いたしております。

プリモピアット Primi piatti

Tagliolini alle ostriche e kikuna ¥2,200
タリオリーニ 牡蠣と菊菜

Paniscia di novara ¥2,100
ノヴァーラ風リゾット

Risotto alla tapulone ¥2,300
リゾット” タプローネ”

Spaghetti alla carbonara ¥1,900
スパゲッティ カルボナーラ

Spaghetti alla carbonara con tartufo bianco ¥4,800
スパゲッティ カルボナーラ 白トリュフ添え

Tjarin coi funghi e tartufo bianco ¥4,800
タヤリン 色々なキノコのラグーソース 白トリュフ添え

表記価格には消費税8%が含まれています。

ディナータイムにはサービス料10%を別途頂戴いたしております。

メイン料理 Secondi Piatti

魚料理 Pesci

Capnetto al forno di pesce ¥2,400

チリメンキャベツで巻いた本日の鮮魚のオーブン焼き

Filetto di pesce alla marinara ¥2,200

本日の鮮魚のソテー フレッシュトマトのマリナーラ

Filetto di pesce del giorno al forno con pangrattato ¥2,400

本日の鮮魚の香味パン粉焼き

肉料理 Carni

Tagliata di manzo con insalata parmigiana ¥2,800

牛肉のタリアート パルミジャーノサラダ添え

Vitello ai ferri con salsa T.G.L. ¥2,900

仔牛ロース肉のソテー ヘーゼルナッツソース

Arostito di fusello con tartufo bianco ¥5,200

牛とうがらしのロースト 白トリュフ添え

表記価格には消費税8%が含まれています。

ディナータイムにはサービス料10%を別途頂戴いたしております。

締めくくりチーズ Formaggi italiani

お食事の最後に、、、ドルチェの前にお楽しみください。

イタリア産チーズ

各種¥700

FORMAGGI OGNI

PECOLINO ROMANO	ペコリーノ ロマーノ	羊乳 硬質
PARMIGIANO REGGIANO	パルミジャーノ レッジャーノ	牛乳 24ヶ月熟成 硬質
GORGONZOLA	ゴルゴンゾーラ	牛乳 青カビ
TALEGGIO	タレggio	牛乳 ウオッシュ
PAGLIERINA	パリエリーナ	クリームタイプ 白カビ

イタリア産チーズ盛り合わせ

¥1,300

Formaggi misto

ドルチェ Dolci

各¥600

Semifredda del giorno

本日のセミフレdda

Bonnet piemontese

ボネッ

Pannacotta di HONWAKATO

本和香糖のパンナコッタ

Torta caprese

カプリ風チョコレートケーキ

Gelato casalingo

自家製ジェラート

Dolci misto

ドルチェの盛り合わせ

¥1,300~

表記価格には消費税8%が含まれています。

ディナータイムにはサーヴィス料10%を別途頂戴いたしております。



郷土料理コース



Corso REGIONALE

(今月はピエモンテ州のお料理をお届けします)

MENU

Piccola entrata ご挨拶の一品

Insalata russa

ロシア風サラダ

Antipasti 前菜 2 皿

Bagna fredda con verdure

アンチョビとガーリックのクレマと季節のお野菜

Filetto di maiale tonnato

ポークフィレ肉の冷製ツナソース

Piatto di pesce 鮮魚料理

Capnetto al forno di pesce

チリメンキャベツで巻いた本日の鮮魚のオーブン焼き

Primo Piatto パスタ料理 2 皿

Tagliolini alle ostriche e kikuna

タリオリーニ 牡蠣と菊菜

Paniscia di novara

ノヴァーラ風リゾット

Piatto di carne お肉料理

Vitello ai ferri con salsa T.G.L

仔牛ロース肉のソテー ハーゼルナッツソース

Dolce ドルチェ

Dolci misto

本日のドルチェの盛り合わせ

Caffé カフェ


Caffé.....Ecc.

コーヒー・エスプレッソ・ローズティ・ハーブティ・グリーンティ

¥7,200

表記価格には消費税8%が含まれています。

ディナータイムにはサービス料10%を別途頂戴いたしております。



美郷コース

Corso MISATO



M E N U

(今月はピエモンテ州のお料理をお届けします)

Piccola entrata ご挨拶の一品

Insalata russa

ロシア風サラダ

Antipasti 前菜3皿

Peperoni ripieni

パプリカの詰め物

Bagna fredda con verdure

アンチョビとガーリックのクレマと季節のお野菜

Filetto di maiale tonnato

ポークフィレ肉の冷製ツナソース

Piatto di pesce 鮮魚料理

Capnetto al forno di pesce

チリメンキャベツで巻いた本日の鮮魚のオーブン焼き

Primo Piatto パスタ料理2皿

Tagliolini alle ostriche e kikuna

タリオリーニ 牡蠣と菊菜

Risotto alla tapulone

リゾット” タプローネ”

Piatto di carne お肉料理

Vitello ai ferri con salsa T.G.L

仔牛ロース肉のソテー ハーゼルナッツソース

Dolce e Caffé ドルチェ& カフェ

Dolci misto

本日のドルチェ盛り合わせ

Caffé.....Ecc.

コーヒー・エスプレッソ・ローズティ・ハーブティ・グリーンティ

¥8,000

表記価格には消費税8%が含まれています。

ディナータイムにはサービス料10%を別途頂戴いたしております。

クリアティーヴォコース

Corso CREATIVO

M E N U

(お二人様以上でのご注文をお願い致しております)

Piccola entrata ご挨拶の一品

Insalata russa

ロシア風サラダ

Antipasti 前菜3皿

Peperoni ripieni

パプリカの詰め物

Bagna fredda con verdure

アンチョビとガーリックのクレマと季節のお野菜

Carne cruda con tartufo bianco

馬肉のタルタル 白トリュフ添え

Piatto di pesce 鮮魚料理

Capnetto al forno di pesce

チリメンキャベツで巻いた本日の鮮魚のオーブン焼き

Primo Piatto パスタ料理2皿

Tajarin coi funghi e tartufo bianco

タヤリン 色々なキノコのラゲーソース 白トリュフ添え

Risotto alla tapulone

リゾット” タプローネ”

Piatto di carne お肉料理

Filetto d'anatra arrosto con cugna

鴨ロース肉のロースト クーニャ添え

Dolce e Caffé ドルチェ& カフェ

Dolci misto

本日のドルチェ盛り合わせ

Caffé.....Ecc.

コーヒー・エスプレッソ・ローズティ・ハーブティ・グリーンティ

¥12,000

表記価格には消費税8%が含まれています。

ディナータイムにはサービス料10%を別途頂戴いたしております。

シェフおまかせコース

—... Coroso dello Chef ...—

イタリアの郷土料理に触れながら京都の旬の食材を活かした全9品
ディナーの美郷コースの内容をランチタイムでも！
ちょっと贅沢気分でお楽しみ頂けます。
(内容は日替わりのおまかせです。下記メニューはある日の一例です。)

Piccola entrata ご挨拶の一品

Stuzzucchini

シェフからの贈り物

Antipasti 前菜 2 皿

Bagna fredda con verdure

アンチョビとガーリックのクレマと季節のお野菜

Filetto di maiale tonnato

ポークフィレ肉の冷製ツナソース

Piatto di pesce 鮮魚料理

Capnetto al forno di pesce

チリメンキャベツで巻いた本日の鮮魚のオープン焼き

Primo Piatto パスタ料理 2 皿

Tagliolini alle ostriche e kikuna

タリオリーニ 牡蠣と菊菜

Paniscia di novara

ノヴァーラ風リゾット

Piatto di carne お肉料理

Vitello ai ferri con salsa T.G.L

仔牛ロース肉のソテー ハーゼルナッツソース

Dolce ドルチェ

Dolci misto

本日のドルチェの盛り合わせ

Caffé カフェ

Caffé....Ecc.

コーヒー・エスプレッソ・ローズティ・ハーブティ・グリーンティ