



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

Agosto- 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。

¥ 10, 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。
8月のは「南イタリア4（カラブリア・バジリカータ・プーリア・カンパーニャ）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

Minestorone fredda "Estivo" 夏野菜の冷たいミネストローネ	¥1,000
Carpaccio di pesce con pannacotta di mais 本日の鮮魚のカルパッチョとスイートコーンのパンナコッタ	¥1,300
Rotolino di pollo con 'nduja ンドゥイア風味の備中高原鶏もも肉のロトリーノ 小さなサラダ添え	¥1,200
Gazpacio su stracciatella 自家栽培サンマルツァーノのガスパッチョとストラッチャテッラ	¥1,000
Antipasti misto 3tipi 前菜の盛り合わせ	¥1,800
<ul style="list-style-type: none">・ 本日の鮮魚のカルパッチョとスイートコーンのパンナコッタ・ ンドゥイア風味の備中高原鶏もも肉のロトリーノ 小さなサラダ添え・ 自家栽培サンマルツァーノのガスパッチョとストラッチャテッラ	
Mousse di formaggio con miele d'acace チーズムース アカシアのハチミツ風味	¥ 800

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。

プリモピアット Primi piatti

Tagliolini freddi con riccio di mare 冷製タリオリーニ 生ウニのウオッカ風味	¥2,800
Fusilli con rosamarina フジッリ シラスのローザマリーナ風	¥2,000
Spaghetti alle genovese スパゲッティ 牛肉と玉葱のジェノヴェーゼ	¥2,000
Spaghetti alla carbonara con tartufo スパゲッティ カルボナーラ サマートリュフ添え	¥3,800
Spaghetti alla carbonara スパゲッティ カルボナーラ	¥1,900
Spaghetti al ragù di pollo e melanzane スパゲッティ 鶏肉と賀茂なすのラグー	¥2,000
Risotto con riccio e mais al rafano 生ウニとスイートコーンのリゾット レフォール風味	¥2,800

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

Cutturieddu ¥2,400

本日の鮮魚のクットゥリエッドゥ

Acquapazza ¥2,400

アックアパッツァ

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

牛肉のタリアータ パルミジャーノサラダ添え

Costata d'agnello al forno con rosmalino ¥2,600

骨付き仔羊ロース肉のオープン焼き ローズマリー風味

Controfiletto di manzo alla pizzaiola ¥4,200

黒毛和牛ロース肉のソテー ピッツアイオーラソース

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	タレージョ	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

Cassata siciliana

シチリア風カッサータ

Tira mi sù

ティラ・ミ・スー

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

(今月は南イタリア4州のお料理をお届けします)

MENU

Piccola entrata ご挨拶の一品

Torta di latticini alla lucana

ルカーニア風チーズのトルタ

Antipasti 前菜2皿

自家栽培サンマルツァーノのガスパチョとストラッチャテッラ

Rotolino di pollo con 'nduja

ンドゥイア風味の備中高原鶏もも肉のロトリーノ 小さなサラダ添え

Piatto di pesce 鮮魚料理

Cutturieddu

本日のお魚のクットウリエッドウ

Primo Piatto パスタ料理2皿

Fusilli con rosamarina

自家製フジッリ シラスのローザマリーナ風

Spaghetti al ragù di pollo e melanzane

自家製スパゲッティ 鶏肉と賀茂なすのラグー

Piatto di carne お肉料理

Costata d'agnello al forno con rosmalino

骨付き仔羊ロース肉のオーブン焼き ローズマリー風味

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

(今月は南イタリア4州のお料理をお届けします)

Piccola entrata ご挨拶の一品

Torta di latticini alla lucana

ルカーニア風チーズのトルタ

Antipasti 前菜3皿

Gazpacio su stracciatella

自家栽培サンマルツァーノのガスパチョとストラッチャテッラ

Carpaccio di pesce con pannacotta di mais

本日の鮮魚のカルパッチョとスイートコーンのパンナコッタ

Rotolino di pollo con 'nduja

ンドゥイア風味の備中高原鶏もも肉のロトリーノ 小さなサラダ添え

Piatto di pesce 鮮魚料理

Cutturieddu

本日のお魚のクットゥリエッドゥ

Primo Piatto パスタ料理2皿

Fusilli con rosamarina

自家製フジッリ シラスのローザマリーナ風

Spaghetti alle genovesi

自家製スパゲッティ 牛肉と玉葱のジェノヴェーゼ

Piatto di carne お肉料理

Costata d'agnello al forno con rosmalino

骨付き仔羊ロース肉のオーブン焼き ローズマリー風味

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

MENU

(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

Torta di latticini alla lucana

ルカーニア風チーズのトルタ

Antipasti 前菜3皿

Minestorone fredda "Estivo"

夏野菜の冷たいミネストローネ

Carpaccio di pesce con pannacotta di mais

本日の鮮魚のカルパッチョとスイートコーンのパンナコッタ

Rotolino di pollo con 'nduja

ンドゥイア風味の備中高原鶏もも肉のロトリーノ 小さなサラダ添え

Piatto di pesce 鮮魚料理

Cutturieddu

本日のお魚のクットウリエッドウ

Primo Piatto プリモピアット

Risotto con riccio e mais al rafano

生ウニとスイートコーンのリゾット レフォール風味

Spaghetti alla carbonara con tartufo

自家製スパゲッティ カルボナーラ サマートリュフ添え

Piatto di carne お肉料理

Controfiletto di manzo alla pizzaiola

黒毛和牛ロース肉のソテー ピッツアイオーラソース

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

¥10,000

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

Torta di latticini alla lucana

ルカーニア風チーズのトルタ

Antipasti 前菜 2 皿

自家栽培サンマルツァーノのガスパチョとストラッチャテッラ

Rotolino di pollo con 'nduja

ンドゥイア風味の備中高原鶏もも肉のロトリーノ 小さなサラダ添え

Piatto di pesce 鮮魚料理

Cutturieddu

本日のお魚のクットウリエッドウ

Primo Piatto パスタ料理 2 皿

Fusilli con rosamarina

自家製フジッリ シラスのローザマリーナ風

Spaghetti al ragù di pollo e melanzane

自家製スパゲッティ 鶏肉と賀茂なすのラグー

Piatto di carne お肉料理

Costata d'agnello al forno con rosmalino

骨付き仔羊ロース肉のオーブン焼き ローズマリー風味

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