



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

Febbraio-2019

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。
今月は「北イタリア4都市（ボローニャ・ヴェネツィア・ミラノ・アルバ）」のお料理です。

¥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

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

Bagna cauda ¥1,200

季節野菜のバーニャカウダ

Carpaccio di pesce con salsa d'arancia ¥1,500

ハマチのカルパッチョ オレンジソース

Cotoletta in saor con piccolo insalata ¥1,400

仔牛のカツレツのマリネ 小さなサラダ添え

Vitello tonnato con piccolo insalata ¥1,400

乳飲み仔牛ロース肉のボッリート ツナソース

Antipasti misto 5tipi ¥1,600

前菜の盛り合わせ (5種)

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

Spaghetti alla carbonara スパゲッティ カルボナーラ	¥1,900
Spaghetti neri alla scoglio イカ墨を練り込んだスパゲッティ 魚介ソース	¥2,300
Radiatori con ragù d'anatra ラディアトーリ 鴨肉のラゲーソース	¥2,200
Tagliatelle 4 formaggi タリアテッレ 4種のチーズソース	¥1,900
Tagliatelle al ragù alla bolognese タリアテッレ ボロネーゼ	¥2,000
Risotto con gorgonzola リゾット ゴルゴンゾーラ	¥2,000
Risotto di granchi e mizuna 香住産紅ズワイガニと水菜のリゾット	¥2,200

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。

メイン料理 Secondi Piatti

魚料理 Pesci

Zuppa di pesce di rialto ¥2,800

リアルト市場の魚介スープ

Aragosta ai ferri con salsa zafferano ¥2,900

ロブスターのソテー サフランソース

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

Mondeghili con verze e purè ¥2,500

チリメンキャベツで包んだサルシッチャの煮込み ジャガイモのピューレ添え

Scamone di manzo arrosto con salsa pepe verde ¥3,100

黒毛和牛ラムのロースト グリンペッパーソース

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ggio

牛乳 ウオッシュ

イタリア産チーズ盛り合わせ

¥1,300

Formaggi misto

ドルチェ Dolci

各¥600

Crema amaretti

クレーマ アマレットイ

Zuppa inglese

ズッパ イングレーゼ

Pannacotta di HONWAKATO

本和香糖のパンナコッタ

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4都市...ポローニャ・ヴェネツィア・ミラノ・アルバのお料理をお届けします)

MENU

Piccola entrata ご挨拶の一品

2cicchetti

ヴェネツィア バーカロ風おつまみ2種盛り合わせ

Antipasti 前菜2皿

Bagna cauda

季節野菜のバーニャカウダ

Carpaccio di pesce con salsa d'arancia

ハマチのカルパッチョ オレンジソース

Piatto di pesce 鮮魚料理

Zuppa di pesce di rialto

リアルト市場の魚介スープ

Primo Piatto パスタ料理2皿

Risotto di granchi e mizuna

香住産紅ズワイガニと水菜のリゾット

Tagliatelle al ragù alla bolognese

タリアテッレ ボロネーゼ

Piatto di carne お肉料理

Mondeghili con verze e purè

チリメンキャベツで包んだサルシッチャの煮込み ジャガイモのピューレ添え

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4都市...ポローニャ・ヴェネツィア・ミラノ・アルバのお料理をお届けします)

Piccola entrata ご挨拶の一品

2cicchetti

ヴェネツィア バーカロ風おつまみ2種盛り合わせ

Antipasti 前菜3皿

Bagna cauda

季節野菜のバーニャカウダ

Carpaccio di pesce con salsa d'arancia

ハマチのカルパッチョ オレンジソース

Cotoletta in saor con piccolo insalata

仔牛のカツレツのマリネ 小さなサラダ添え

Piatto di pesce 鮮魚料理

Zuppa di pesce di rialto

リアルト市場の魚介スープ

Primo Piatto パスタ料理2皿

Risotto di granchi e mizuna

香住産紅ズワイガニと水菜のリゾット

Tagliatelle al ragù alla bolognese

タリアテッレ ボロネーゼ

Piatto di carne お肉料理

Mondeghili con verze e purè

チリメンキャベツで包んだサルシッチャの煮込み ジャガイモのピュレ添え

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

¥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

2cicchetti

ヴェネツィア バーカロ風おつまみ2種盛り合わせ

Antipasti 前菜3皿

Bagna cauda

季節野菜のバーニャカウダ

Carpaccio di pesce con salsa d'arancia

ハマチのカルパッチョ オレンジソース

Vitello tonnato con piccolo insalata

乳飲み仔牛ロース肉のボッリート ツナソース

Piatto di pesce 鮮魚料理

Aragosta ai ferri con salsa zafferano

ロブスターのソテー サフランソース

Primo Piatto パスタ料理2皿

Spaghetti neri alla scoglio

イカ墨を練り込んだスパゲッティ 魚介ソース

Radiatori con ragù d'anatra

ラディアトーリ 鴨肉のラグーソース

Piatto di carne お肉料理

Scamone di manzo arrosto con salsa pepe verde

黒毛和牛ラムのロースト グリンペッパーソース

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

Ciccheti

ヴェネツィア バーカロ風チケッティ

Antipasti 前菜2皿

Bagna cauda

季節野菜のバーニャカウダ

Carpaccio di pesce con salsa d'arancia

ハマチのカルパッチョ オレンジソース

Piatto di pesce 鮮魚料理

Zuppa di pesce di rialto

リアルト市場の魚介スープ

Primo Piatto パスタ料理2皿

Risotto di granchi e mizuna

香住産紅ズワイガニと水菜のリゾット

Tagliatelle al ragù alla bolognese

タリアテッレ ボロネーゼ

Piatto di carne お肉料理

Mondeghili con verze e purè

チリメンキャベツで包んだサルシッチャの煮込み ジャガイモのピューレ添え

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