

# Curd

cheese pasta season

## FRESH CHEESE Made From Tamba Milk

Fresh mozzarella nodini つくりたてモッツァレラノディーニ	1000 (1100)
Fresh ricotta つくりたてリコッタ	700 (770)
Fresh burrata つくりたてブッラータ	1200 (1320)
Freshly made 3 cheese assortment つくりたて3種チーズの盛り合わせ	2200 (2420)

## COLD APPETIZER

🍷 Marinated sardine with ricotta mousse on grilled toast イワシマリネの グリルトースト with リコッタムース	1200 (1320)
Bayonne ham from France フランス産バイヨンヌ生ハム	1200 (1320)
Amberjack carpaccio with cherry tomatoes & bottarga カンパチのカルパッチョ チェリートマトとからすみ	1600 (1760)
Caprese with freshly made mozzarella nodini つくりたてモッツァレラとカラフルトマトのカプレーゼ	1700 (1870)
"curd" original caesar salad curd オリジナル シーザーサラダ	1800 (1980)
🍷 Marinated freshly made burrata & shine muscat grapes つくりたてブッラータ&シャインマスカットのホワイトバルサミコマリネ	2300 (2530)

## HOT APPETIZER

Fried stuffed olives with salsiccia まるごとオリーブフライ サルシッチャ詰め	880 (968)
Oven-baked potatoes with melted cheese ジャガイモとフレッシュチーズのオープン焼き	1300 (1430)
🍷 Porcini & mozzarella arancini with tomato sauce ポルチーニ&モッツァレラのアランチーニ with トマトソース	1400 (1540)
🍷 Frittata with Tamba shimeji & brown mushrooms 丹波しめじとブラウンマッシュルームのフリッタータ	1400 (1540)
Fried golden cuttlefish with squid ink aioli コウイカのフリット イカスミのアイオリソース	1800 (1980)
Wagyu beef & mushrooms carpaccio 和牛とマッシュルームのカルパッチョ ホットオリーブオイル	2300 (2530)

## FRESH PASTA

Cherry tomato pomodoro "Spaghettini" with stracciatella チェリートマトのポモドーロ with ストラッチャテッラ	1800 (1980)
"Fettuccine" with Japanese shiso genovese & whitebait "フェットチーネ" with 大葉ジェノベーゼ & しらす	2400 (2640)
🍷 Kyoto wagyu coarse ground meat bolognese "Spaghettini" 京中和牛荒挽肉とポルチーニのボロネーゼ "スパゲッティーニ"	2500 (2750)
"Pappardelle" with Kyoto pork salsiccia & kale in lemon cream sauce "パッパルデッレ" 京都ポークのサルシッチャwithケールのレモンクリーム	2400 (2640)
🍷 Ricotta & spinach "Tortellini" with brown butter sauce リコッタ&ほうれん草 "トルテッリ" ブラウンバターソース	2200 (2420)
🍷 Burrata "Tagliatelle" with Tamba shimeji & tomato bisque sauce ブッラータ "タリアテッレ" with 丹波しめじ&トマトビスクソース	2800 (3080)

## MAIN

Meuniere of sea bream with brown butter & lemon 真鯛のムニエル 焦がしバターとレモン	3500 (3850)
Roasted Tamba highland pork with seasonal vegetables & glazed carrots, mustard sauce 丹波高原豚のロースト&秋野菜とキャロットグラッセ with 赤ワインマスタードソース	3600 (3960)
🍷 Roasted Kyoto duck with kujo green onion & turnip, yuzu pepper butter sauce 京鴨のロースト&九条ネギと蕪 柚子胡椒バターソース	4000 (4400)
Kyoto aged wagyu roast with eggplant & mushroom, wasabi sauce 京中熟成和牛ロースト&加茂茄子とキノコ わさびヴェルデソース	7800 (8580)

## DESSERT

Brown basque cheese cake ブラウン バスクチーズケーキ	1200 (1320)
Fromage blanc no-bake cheese cake フロマージュブラン レアチーズケーキ	1000 (1100)
🍷 Chestnut & mascarpone tiramisu 栗とマスカルポーネのティラミス	1100 (1210)
🍷 Triple berry nougat glace トリプルベリーのヌガーグラッセ	1200 (1320)
Fromage blanc pancake with Kyoto honey & salted whipped butter フロマージュブランパンケーキ 京都はちみつ&ソルトホイップバター	1300 (1430)

Sparkling wine service by following us on Instagram!  
Instagramフォローでスパークリング or ノンアルコールスパークリングをサービスいたします。

All the prices shown include consumption tax.  
Service charge (10%) is extra.  
表示金額に消費税は含まれており、別途10%のチャージ料を頂戴いたしております。

FOLLOW US

