

2020

木
屋
町

木
屋
町

Course

A. 5,500-

Assorted appetizer

+
Pizza or Pasta

+
Secondo

[Grilled pork loin with rock salt
Grilled swordfish with garlic & caper sauce
Japanese black beef bistecca (+1,500)

+
Dolce & cafe

前菜盛り合わせ

+

上記よりピッツァ ※パスタに変更もできます

+

セコンド

[豚ロース岩塩焼き
カジキマグロのグリルニンニク ケイパーソース
黒毛和牛のビステッカ (+1,500)

+

ドルチェ & カフェ

B. 7,700-

Assorted appetizer

+
Pizza or Pasta

+
Pesce

[Grilled salmon with herb lemon butter sauce
Fresh fish croccante with garlic & Capers sauce

+
Carne

[Roasted lamb with gorgonzola sauce
Japanese black beef bistecca

+
Dolce & cafe

前菜盛り合わせ

+

上記よりピッツァ ※パスタに変更もできます

+

魚料理

[サーモングリル香草レモンバターソース
鮮魚のクロッカント、にんにく、ケイパーソース

+

肉料理

[仔羊ロースト ゴルゴンゾーラソース
黒毛和牛のビステッカ

+

ドルチェ & カフェ

このメニューに記載されている価格は全て「税込み表示」です。
5月～9月の鴨川納涼床席、ディナータイム時アラカルトご注文の場合は
テーブルチャージとしてお1人様 350円(税込)頂戴します

The Tax is included in prices listed on this menu.
From May to September, a separate table fee of 350 yen (per person)
will be charged for à la carte orders at dinner time
on the Kamogawa Noryo Yuka. / 2505

Antipasto

Freddo 冷たい前菜

Assorted appetizer (from 2 persons)

前菜の盛合せ (2名様分より)

1人前 1,400-
(1 person)

楽しい、嬉しい、イロイロ盛合せ

Carne misto

肉の盛合せ “カルネミスト”

生ハム、パテ、リエット、ハムなど肉前菜の盛合せ

1,800-

Fish carpaccio

鮮魚 3種 2,800-
カルパッチョ 2種 1,800-

Bresaola

牛肉カルパッチョ
“ブレザオラ” 1,800-

Prosciutto

生ハムプロシュート 1,800-

Prosciutto & rucola

生ハムとルーコラ 1,800-

Prosciutto & mushroom

生ハムと
マッシュルーム 1,800-

Caprese

ブッラータチーズと
トマトのカプレーゼ 1,800-

Pate de campagne

自家製
パテドカンパーニュ 1,200-

3 kinds of bruschetta

ブルスケッタ3種

tomato & basil トマト×バジル

mushroom マッシュルーム

salsiccia サルシッチャ

1,500-

Insalata

サラダ

Rucola salad

ルーコラサラダ 1,580-

Mushroom salad

マッシュルームサラダ
1,380-

Ceasar salad

ロメインレタス
シーザーサラダ 1,400-

Mix salad "Amore"

アモーレ
グリーンサラダ 1,580-

Tomato tomato salad

トマト・トマトサラダ 1,380-

Secondo Piatto

Caldo 温かい前菜

Shrimp & mushroom agillo

海老とマッシュルームアヒージョ 1,600-

Mussels steamed in white wine

ムール貝白ワイン蒸し 1,600-

Roasted asparagus with Parmesan cheese

アスパラガスのロースト パルミジャーノがけ 1,400-

Cheese omelette

チーズオムレツ 1,600-

Grilled zucchini

ズッキーニのグリル 1,400-

Trippa stewed in tomato sauce

トリッパトマト煮込み 1,400-

このメニューに記載されている価格は全て「税込み表示」です。
5月～9月の鴨川納涼床席、ディナータイム時アラカルトご注文の場合は
テーブルチャージとしてお1人様 350円(税込)頂戴します

The Tax is included in prices listed on this menu.
From May to September, a separate table fee of 350 yen (per person)
will be charged for à la carte orders at dinner time
on the Kamogawa Noryo Yuka. / 2505

Carne 肉

"Bistecca" Japanese beef steak

黒毛和牛ビステッカ(イタリアンステーキ)

100gあたり 1,700-
(500g / 300g / 200g / 150g)
※ご注文は150g~

"Tagliata"

Thinly sliced Japanese beef steak

イタリアンスタイルの黒毛和牛タリアータ
(薄切リステーキ チーズ・ルーコラのせ)

3,300-

Stewed beef cheek in red wine

牛ホホ肉赤ワイン煮

2,600-

Grilled pork w/ herb

豚ロース香草岩塩焼き

2,500-

Oven Baked chicken

丸鶏オーブン焼き

Whole 1,600-
Half 3,000-

Roasted lamb

骨付仔羊 香草ロースト

2,800-

Pesce 魚

Grilled swordfish with garlic & caper sauce

カジキマグロのグリル
にんにく、ケイパーソース

2,500-

Roasted salmon with herbs & lemon butter sauce

サーモン香草ロースト
レモンバターソース

2,800-

Fresh fish & seafood acqua pazza"

鮮魚と魚介のアクアパッツァ

3,800-

このメニューに記載されている価格は全て「税込み表示」です。
5月～9月の鴨川納涼床席、ディナータイム時アラカルトご注文の場合は
テーブルチャージとしてお1人様350円(税込)頂戴します

The Tax is included in prices listed on this menu.
From May to September, a separate table fee of 350 yen (per person)
will be charged for à la carte orders at dinner time
on the Kamogawa Noryo Yuka. / 2505

Primo Piatto

Linguine alla pescatora Rosso or Bianco
魚介のパスタ ペスカトーレロツソ/ピアンコ 2,600-
1 Lobster オマール海老1尾 EXTRA +3,000-

Spaghetti alla amatriciana
スパゲッティ アマトリチャーナ 1,800-

Linguine with shrimp & genovese sauce
海老のジェノベーゼ リングイネ 2,000-

Spaghetti ADP with bottarga
カラスミのペペロンチーノ 2,100-

Spaghetti ADP with salsiccia & cabbage
サルシッチャとキャベツのペペロンチーノ 1,900-

Penne al gorgonzola
ペンネ ゴルゴンゾーラ 2,200-

Spaghetti carbonara
カルボナーラ ロマーナ 1,900-

Spaghetti bolognese
自家製ボロネーゼ 1,900-

Penne all'arrabbiata
ペンネアラビアータ 1,700-

Squid Ink Linguine
イカスミのリングイネ 2,000-

Lasagna
自家製ラザーニャ 2,500-

Risotto squid ink w/ mint
リゾットパルミジャーノ 2,000-

Seafood Pescatore Risotto Rosso
魚介のペスカトーレ リゾットロツソ 2,700-
1 Lobster オマール海老1尾 EXTRA +3,000-

このメニューに記載されている価格は全て「税込み表示」です。
5月～9月の鴨川納涼床席、ディナータイム時アラカルトご注文の場合は
テーブルチャージとしてお1人様350円(税込)頂戴します

The Tax is included in prices listed on this menu.
From May to September, a separate table fee of 350 yen (per person)
will be charged for à la carte orders at dinner time
on the Kamogawa Noryo Yuka. / 2505