

LINA STORES

KYOTO TAKASHIMAYA S.C.

APERITIVI

Negroni Campari, Gin, Vermouth, Orange ネグローニ (ヴェルモット、カンパリ、ジンの甘くてビターなカクテル)	¥950
White Peach Bellini White Peach, Prosecco ホワイトピーチベリーニ (ホワイトピーチとプロセッコを合わせたスパークリングカクテル)	¥1,000
Negroni Sbagliato Campari, Cocchi di Torino, Prosecco ネグローニズバリアート (クラシックなネグローニのレシピから、ジンをプロセッコに変えたスパークリングカクテル)	¥1,100
Pomelo e Basilico Martini Gin, Vodka, Pomelo, Basil, Lemon ポメロマティーニ (柑橘の香りが軽やかなフルーツマティーニ)	¥1,100
Aperol Spritz Aperol, Prosecco, Soda アペロールスプリッツ (オレンジ風味のスパークリングカクテル)	¥1,200
Amaro Sour Amaro Averna, Grapefruit, Lemon, Vodka アマロサワー (フレッシュな柑橘の酸味、チェリーシロップの甘み、アマロのほろ苦さが複雑に混ざり合うサワーカクテル)	¥1,300

NON ALCOHOLIC APERITIVI

Sgroppi-no Non-Alcoholic Sparkling Wine, Lemon Sorbet, Rosemary スグロッピーノ (レモンシャーベットとローズマリーが爽やかなスパークリングカクテル)	¥900
---	------

ANTIPASTI

Focaccia al Rosmarino, Olio d’Oliva Rosemary Focaccia, Olive Oil ローズマリーのフォカッチャ	¥350
Insalata Verde Green Salad, House Dressing グリーンサラダ 自家製ドレッシング	¥500
Polpette di Melanzane Aubergine Polpette, Tomato 茄子のボルベット	¥850
Carciofi Fritti Fried Artichokes, Aioli, Salsa Verde アーティチョークのフリット	¥1,300
Gnudi Fritti Fried Ricotta & Herb Gnudi, Chilli Marmellata リコッタのニューデューフリット スイートチリジャム添え	¥1,500
Crudo di Orata Sea Bream Crudo, Citrus Dressing 鯛のカルパッチョ	¥1,850
Bresaola e Raspadura Bresaola, Raspadura, Extra Virgin Olive Oil イタリア産牛肉ハム“ブレザオラ”のマリネ ラスパドゥーラチーズのせ	¥1,950

PASTA FRESCA

フレッシュパスタ

Our pasta has been made by hand every day since 1944.
The only ingredients are flour, water, eggs and olive oil.

リナストアズのフレッシュパスタは
1944年の創業から毎日手作りしています。
食材は小麦粉、水、卵とオリーブオイルのみ。

PASTA

Rigatoni all'Amatriciana Rigatoni, Pancetta, Tomato, Pecorino Romano アマトリチャーナソース リガトーニ	¥1,300
Tagliatelle al Limone con Pepe Rosa Tagliatelle, Lemon, Pink Peppercorn, Grana Padano レモンバターソース タリアテッレ	¥1,400
Pici alla Norcina Pici, Pork, Porcini Mushroom, Parmigiano Reggiano 豚ひき肉とボルチーニの煮込みソース ピチ	¥1,500
Casarecce alla Calabrese Casarecce, Prawns, Tomato, Chilli 海老とトマトチリソース カサレッチェ	¥1,700
Spaghetti con Granchio e Limone Spaghetti alla Chitarra, Crab, Lemon, Garlic ずわい蟹とレモン スバゲティキタラ	¥1,800
Pappardelle con Ragù di Salsiccia di Agnello Pappardelle, Lamb Ragù, Kale, Pecorino Romano ラム肉ラグーソース パッパルデッレ	¥1,900
Tagliolini al Tartufo e Parmigiano 30-Egg Yolk Tagliolini, Black Truffle, Butter, Parmigiano Reggiano フレッシュトリュフとバルミジャーノ タリオリーニ	¥2,300



Scan here for more information on our menus

料理の写真とアレルギー物質 (特定原材料等28品目) は左記のQRコードよりご確認いただけます。



LINEで簡単にログインできるお得なポイントカード会員募集中!

ご利用1,000円につき1ポイント差し上げます。ポイントがたまるとお好きなデザートやパスタをプレゼントいたしますので是非ご利用ください。

DOLCI

Gelati Two Scoops of Gelato (Pistachio, Chocolate) ジェラート (ピスタチオとチョコレート)	¥650
Affogato Vanilla Gelato, Espresso アフオガード	¥750
Baci Brownie Chocolate & Hazelnut Brownie, Whipped Cream "バチ"ブラウニー	¥800
Tiramisù Mascarpone, Coffee, Marsala, Savoiardi ティラミス	¥800
Bignè di Lamponi Raspberry & Lemon Cream Choux Bun ラズベリービニエ イタリア風シュークリーム	¥950

CAFFÈ

Espresso Single Espresso エスプレッソ	¥500
Americano Single Espresso, Water アメリカーノ	¥550
Cappuccino Single Espresso, Steamed Milk, Steamed Milk Foam カフェ・カプチーノ	¥650
Caffè Latte Single Espresso, Steamed Milk カフェ・ラテ	¥650

BIRRA

Peroni 生ビール380ml、ペローニ	¥780
Birra Antoniana Marechiaro 瓶ビール330ml、イタリア産クラフトビール	¥900

VINI

‘Belstar’ Prosecco DOC, Bisol, Veneto プロセッコ, ベルスター ヴェネト州/グレーラ	125ml ¥950 750ml ¥4,800
Sulki Bianco, Vermentino, Santadi, Sardegna 白ワイン, サンターディ サルディーニャ州/ヴェルメンティーノ、スラグス	125ml ¥850 375ml ¥2,400
Barbera d’Alba DOC, Ciabot Berton, Piemonte 赤ワイン, チャボット ベルトン ピエモンテ州/バルベーラ	125ml ¥850 375ml ¥2,400
Rosato Terre di Chieti IGT Filare, Collefrisiso, Abruzzo ロゼワイン, コッレフリースジオ アブルッツォ州/モンテブルチアーノ オーガニックワイン	125ml ¥850 375ml ¥2,400