Pasta（ミニサラダ＋スープ）

※11:30〜15:00（フリードリンク付）
パスタ大盛＋￥220

大人の冷やしナポリタン

大人味のナポリタン、冷やしちゃいました

単品　￥1,320
御膳　￥1,650

塩麹豚のアマトリチャーナ

２日間塩麹にじっくり漬け込んだ豚バラ肉と玉ねぎのトマトソースとチーズのコク

単品　￥1,320
御膳　￥1,650

からすみと青柚子とあさり

季節の青柚子の香りとあさり、イタリア産からすみを惜しみなくふりかけました

単品　￥1,430
御膳　￥1,760

削りたて！枕崎産本枯節のペペロンチーノ

日本の芸術的発酵食品の味と香りをお楽しみください

単品　￥1,210
御膳　￥1,540

贅沢魚介のペスカトーレ

プリプリの海老、ホタテ、あさりとトマトのちょっぴり贅沢なハーモニー

単品　￥1,430
御膳　￥1,760

塩麹チキンとふわとろ卵のリゾット

塩麹チキンがごろっと入ったトロトロ卵のリゾット
特製トマトソースとバジルソースが隠し味！

単品　￥1,320
御膳　￥1,650

お食事ご注文のお客様限定

本日のプチデザート ￥330

※内容はスタッフまで

PLATE（ワンプレートスタイル）

たっぷりお野菜の腸活プレート
￥1,540

新鮮お野菜たっぷりのワンディッシュプレートをパスタやヨーグルトを使用した発酵ドレッシング、自家製甘酒パンとともに大満足の腸活プレート
※お惣菜は仕入れ状況により変更致します

※小鉢の内容は仕入れ状況により変更致します

表示は全て税込価格です

GOZEN（定食スタイル）

※11:30〜15:00（フリードリンク付）
ごはん大盛＋￥110

麹バーグ御膳 トロみそデミグラスソース

ごはん・小鉢4品付き ￥1,650

オリジナル塩麹で肉の美味しさを引き出したハンバーグに
希少な「トロみそ」を使ったデミグラスソース

厚切りポークジンジャー御膳

ごはん・小鉢4品付き ￥1,650

2日間塩麹に漬け込んだ豚ロース肉をゆっくりしっとりと
ローストし　オリジナルジンジャーソースで仕上げました

麹バーグ御膳 トロみそデミグラスソース とろーりチーズソースがけ

ごはん・小鉢4品付き ￥1,760

大人気の麹バーグ御膳に2種のチーズを使ったとろーり
チーズソースをかけました　相性抜群です

厚切りポークのトマトソース御膳

ごはん・小鉢4品付き ￥1,650

当店自慢のトマトソースにとろーりチーズとバジルソースで
イタリアンな逸品に仕上げました

塩麹鯖のグリル御膳 麹レモンバターソース

NEW

ごはん・小鉢4品付き ￥1,650

塩麹で２日間漬け込んだ鯖と甘い厚切り玉ねぎをグリルし
て、醤油麹レモンバターソースで仕上げました。

自家製厚切りハムのステーキ御膳

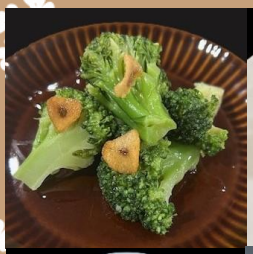
NEW

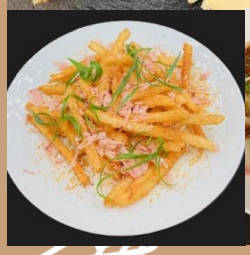
ごはん・小鉢4品付き ￥1,650

麹で10日間漬け込んで旨味を引き出した豚塊肉を5時間かけて仕上
げる自家製ハム。ジューシーな厚切りハムをお楽しみください。

※小鉢の内容は仕入れ状況により変更致します

表示は全て税込価格です





アンティパスト

世界の発酵食品で仕上げたイタリアンお惣菜をお楽しみください。

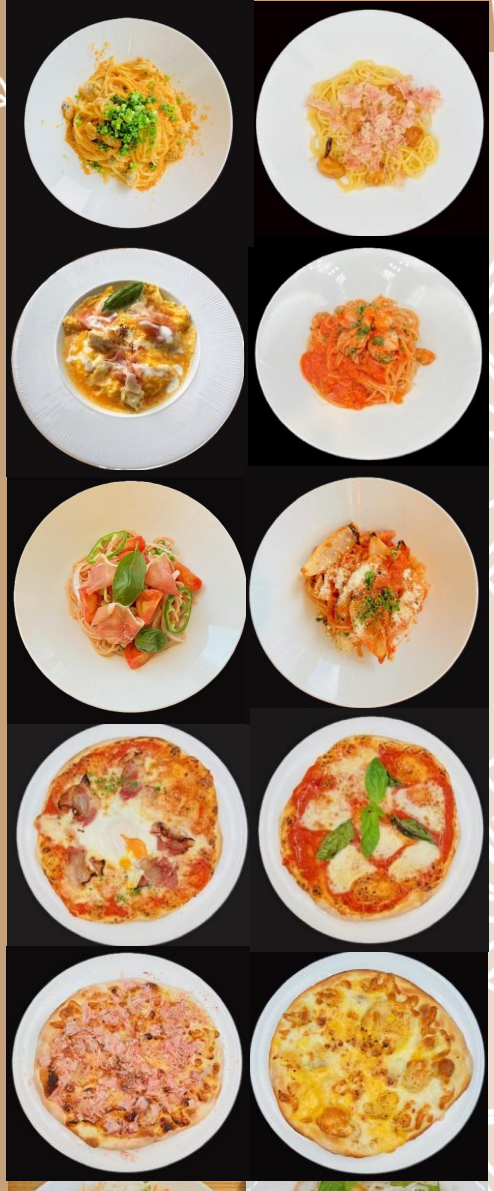
半熟卵とイタリアンマヨネーズのウフマヨ	￥440
塩麹仕立てのキャロットラペ	￥440
ブロッコリーのアンチョビガーリック和え	￥440
酒粕とパルメザンチーズのポテトサラダ	￥440
Best! 手羽先フリット（いぶりがっこタルタルソース）	￥770
手羽先フリット（黒コショウガーリック）	￥770
カポナータとチーズのブルスケッタ（2ピース）	￥550
ルッコラとレタスのグリーンサラダ	￥770
季節の野菜のヨーグルトバーニャカウダ	￥880
小海老とホタテ貝のヨーグルトシーザーサラダ	￥1,210
本日の鮮魚のカルパッチョ	￥1,540
スペイン産〝ハモンセラーノ〟	￥1,100
麹仕立ての自家製ボンレスハム	￥990
世界のチーズの盛合せ	￥1,410
Best! 本日のアンティパスト9種盛り合わせ	￥1,870

フレンチフライ

いつものポテトフライも「発酵ソース」をつけてバージョンアップ！

プレーン	￥660
からすみと青ゆず	￥770
「ふぐの子」発酵バターとガーリック	￥770

※表示価格は全て税込み価格です。



プリモピアット

「発酵食品」で仕上げた身体が喜ぶパスタソース

大人の冷やしナポリタン	￥1,320
削りたて！枕崎産本枯節のペペロンチーノ	￥1,210
自家製パンチェッタのアマトリチャーナ	￥1,320
NEW 塩麹チキンとふわとろ卵のリゾット	￥1,320
贅沢魚介のペスカトーレ	￥1,430
NEW からすみと青柚子とあさり	￥1,320

ピッツァ

麹で発酵させたローマ風ピザ生地のサクサク感をお楽しみください。

マリナーラ（トマト、にんにく、バジリコ、オレガノ）	￥1,320
マルゲリータ（トマト、モッツアレラチーズ、バジリコ）	￥1,540
クワトロフォルマッジ（4種類のチーズ）	￥1,540
削りたて！枕崎産本枯節とゴルゴンゾーラ	￥1,540
ビスマルク（トマト、モッツアレラ、自家製ハム）	￥1,540

セコンドピアット

「塩麹」で素材の旨味を引き出したお肉やお魚をお楽しみください。

いろいろ魚介の〝アクアパッツァ〟	￥1,860
Best! 塩麹鯖のグリル 醤油麹レモンバターソース	￥1,100
発酵ソースに漬け込んだスペアリブのグリル	￥1,680
絶品！麹バーグのトロみそデミグラスソース	￥1,530
厚切りポークのジンジャーソース	￥1,320
自家製厚切りボンレスハムのビステッカ	￥1,320

※表示価格は全て税込み価格です。

Kouji & Ko ITALIAN

DESSERT MENU

コーヒーゼリーと
甘酒ホイップクリーム

￥660（税込）

ビターなコーヒーゼリーとの濃縮した甘酒を使った甘いホイップクリームが高相性

ほんのりたまり味噌のバスクチーズケーキ

￥660（税込）

新鮮な卵とチーズに「たまり味噌」の隠し味を加えて香ばしく焼き上げました

アフォガート

￥660（税込）

イタリアンの定番スイーツ
冷たいバニラアイスに熱々のエスプレッソをかけて

クラッシック ガトーショコラ

￥660（税込）

濃厚でコクのある王道の味わい
麹入りホイップクリームとナッツのアクセントを添えて

濃厚イタリアンプリン

￥660（税込）

クリームチーズをたっぷりと練りこんでしっかりと焼き上げました
ビターなキャラメルソースと

ラムレーズンの
セミフレッド

￥660（税込）

レーズンにたっぷりとラム酒をしみこませたイタリアのアイスケーキ
大人味です

※表示は全て税込価格です

Drink menu

Wine

グラススパークリングワイン	￥770
グラス白ワイン	￥660
グラス赤ワイン	￥660

Cocktail

カンパリソーダ	￥770
アマレットソーダ	￥770
ジントニック	￥770
モヒート	￥880
カシスオレンジ	￥770
キューバリブレ	￥770
チャイナブルー	￥770
キール	￥770
ミモザ	￥770
シャンディガフ	￥770
モスコミュール	￥770
ピニャコラーダ	￥880

Non alcohol Cocktail

ジンジャーモヒート	￥770
ヴァージンピニャコラーダ	￥880
レモンライムトニック	￥770

Beer

サッポロ黒ラベル 生グラス	￥440
サッポロ黒ラベル 生ジョッキ	￥660
サッポロ エビスビール 中瓶	￥880
バラデン ナチオーレ（イタリア）	￥880
モレッティー　（イタリア）	￥880

Highball&Sour

デュワーズハイボール	￥550
レモンハイボール	￥660
レモンサワー	￥550
生レモンサワー	￥715
リモンチェッロサワー	￥770
ウーロンハイ	￥550

Softdrink

甘酒	￥550
ウーロン茶	￥440
コーラ	￥440
ジンジャーエール	￥440
コーヒー	￥550
エスプレッソ	￥550
カフェラテ	￥660
カプチーノ	￥660
ノンアルコールビール	￥660

※ワインリストのご用意をしております。スタッフまでお問い合わせください。
表示価格は税込です

表示価格は税込みです

Wine list

sparkling

ヴァルフォルモサ ムッサ カヴァ BRUT “ナチューレ” 3300
スペイン／ペネデス
チャレッロ、マカベオ、パレリャーダ

champagne

ロワイエ エ フィス キュヴェ ド レゼルブ NV 8800
フランス／シャンパーニュ
ピノノワール、シャルドネ

orange

ボルゴサヴィアン アランサット 3300
イタリア／フリウリ　自然派
ピノグリージョ、ソーヴィニヨンブラン

ルナーリア マルヴァジア ビアンカナチュレ 2021 4400
イタリア／アブルッツォ　自然派
マルヴァジア

ロマーニャ アルバーナ セッコ 2020 6050
イタリア／エミリアロマーニャ　自然派
アルバーナ

white

フェウド アランチョ ピノグリージョ 3300
イタリア／シチリア
ピノグリージョ

ロマリー セミヨン／シャルドネ 2800
オーストラリア　ヴィーガンフレンドリー

ミュラーグロースマン グロッサー サッサ　2020 6050
オーストリア／カンプタール　自然派
グリュナー・ヴェルトリナー

デ フォルモ コンクレーテビアンコ 2019 5500
イタリア／アブルッツォ　自然派
ペコリーノ、シャルドネ、トレッビアーノ

ウマニロンキ レ ブスケ マルケビアンコ　シャルドネ　2020 6600
イタリア／マルケ
ヴェルディッキオ、シャルドネ

red

アッラ コスティエッラ ロッソ 2020 4400
イタリア／ヴェネト　自然派
メルロー、カベルネソーヴィニヨン

ロマリー カベルネ／メルロー 2800
オーストラリア　ヴィーガンフレンドリー

ラビス カベルネ 3800
イタリア／トレンティーノ

イウリ ロッソ バルベラ ウンベルタ 2020 5500
イタリア／ピエモンテ　自然派
バルベーラ

ボルゴーニョ ランゲBARTOME 2021 8800
イタリア／ピエモンテ
ネッビオーロ

表示価格は税込です

小泉武夫先生スペシャルコース

鮮魚のカルパッチョ　初夏の仕立てで

どんなお魚が出てくるかお楽しみ、自家製発酵食品と合わせて

鮎の包み揚げ　～骨まで愛して～

旬の鮎を頭の先から尻尾まで食べつくす、最高の鮎の塩焼き仕立て？

発酵トマトとフレッシュバジリコのカッペリーニ

麹とトマトを時間をかけて旨味を引き出した夏にぴったりのイタリアンそうめん

有頭海老のグリル　プッタネスカソース

小泉先生の大好きな「海老みそ」付きの大ぶりな海老を豪快に！

カーチョ エ ペペ　スリランカ産生胡椒の香り

ペコリーノロマーノと36ヶ月熟成のパルミジャーノチーズと生胡椒のハーモニー

自家製厚切りハムのステーキ　アグロドルチェソース

店舗で仕込んだ自家製厚切りハムのステーキ 肉汁を煮詰めた甘酸っぱいソースで

西瓜のパンナコッタ

「西瓜より西瓜らしい」と小泉先生に言って頂きました

食後のお飲み物

￥8,000（税込）