# Stars'n Cacio

HOUSE OF QUALITY
KYOTO

お客様へ
本日当店をお選びいただき、誠にありがとうございます。
香り豊かで新鮮な食材を使用し、丁寧に作り上げられたメニューを大切な仲間と一緒に
ゆっくりとお楽しみください。
２０２０年開店してからずっとお客様に心地良いファインダイニングを
体験していただけるように努力しています。
本格的な手作り料理を皆様に提供するこだわりを第一に、
今日もチーム一同で頑張ってまいります。
優れた料理とはシンプルであり、情熱と思いやりの力で美味しく出来上がるものです。
一皿一皿への想いを大事にすれば、他味わえない料理の感動はきっと
お客様にも伝わると信じています。
この理念が皆様の心に響き、私と同じように当店で快適な時間をお過ごし頂ければ、
本当に嬉しく思います。
皆様のご来店を感謝の気持ちを込めて、お待ちしています。

ANDREA FERRERO

Dear Costumer,

Thank you for choosing us today!

Enjoy savoring a homemade dish, crafted with only the freshest and highest quality ingredients, while surrounded by your loved ones.
That's the kind of FINE DINING experience we strive to provide since our doors first opened in 2020.

We take immense pride in offering only the most authentic and genuine food, each prepared with care and dedication.
I strongly believe that the best food is SIMPLE YET DELICIOUS, crafted with heartfelt passion.
We put our hearts into every dish, creating irresistible, high-quality meals that speak for themselves.

I hope you will love eating here, enjoying the atmosphere and having a great time as much as I do!

A very sincere thank you,
Your Andrea

Andrea@starsncacio.com

A N D R E A  F E R R E R O
*Food & Beverage Concept Creator*

# Stars'n Cacio

HOUSE OF QUALITY
KYOTO

季節により生産地が変わる場合があります。詳しくはスタッフまで。
the origin of our product may change during the course of the year, please feel free to ask our staff further

# Stars'n Cacio

HOUSE OF QUALITY
KYOTO

URBINO
PECORINO TOSCANO, CASEIFICIO VAL D'APSA
ウルビーノ
ペコリーノ　トスカーノ
ヴァルダプサチーズ工房

ASIAGO
FIOR DI MASO
CHEESE SUPPLIER
アズィアーゴ
フィオル・ディ・マーゾ
チーズ

CUNEO-PIEMONTE
TRUFFLE
RASCHERA CHEESE
ROBIOLA
クネオ・ピイェモンテ
トリュフ
ラシェーラチーズ
ロビオラ

SARDEGNA
PECORINO ROMANO DOP
BOTTARGA
サルデーニャ
ペコリーノ　ロマーノ
カラスミ

VALTELLINA
GIO` PORRO
NATURAL BRESAOLA
ヴァルテリーナ
ジオ・ポッロ
ブレサオラ

SAN MARZANO
SAN MARZANO TOMATOES
OF AGRO SARNESE-NOCERINO AREA D.O.P
サンマルツァーノ
アグロ・サルネーゼ、ノチェリーノD.O.P.
サンマルツァーノトマト

MODENA
ACETAIA GIUSTI SINCE 1605
ACETO BALSAMICO IGP
モデナ
アチェタイア・ジュスティ
バルサミコ酢

VEDELAGO TREVISO
LATTERIE VENETE
MASCARPONE
ヴェデラーゴ・トレヴィーゾ
ラッテリエ・ヴェーネテ
マスカルポーネ

VERCELLI,
VEAL
ピエモンテ・ヴェルチェリ産仔牛

ISPICA
HAND PICKED SESAME

CAVRIAGO (RE)
GRANADORO VACCHE ROSSE
PARMIGIANO
カヴリアーゴ
グラナドーロ・ヴァッケ・ロッセ
パルミジャーノ

the origin of our product may change during the course of the year, please feel free to ask our staff further
季節により生産地が変わる場合があります。詳しくはスタッフまで。

# STARS 'N CACIO BEER

## STARS N CACIO ORIGINAL RECIPE BEER & DRAFT

ベラIPA　1500 (1650)

ベルジャンホワイト　1500 (1650)

アメリカンペールエール　1500 (1650)

ペローニ生ビール　1100 (1210)

ノンアルコール モレッティ　1100 (1210)

## モクテル ,　1600 ( 1760)

**ピニャコラーダ,** ココナッツミルク、パイナップルジュース、ライムジュース、ノンアルコールラム

モヒート, ライム、黒砂糖、ミント、ノンアルコールラム、ソーダ

レモングラスジントニック, ノンアルコールジン、トニックウォーター、レモングラス、ミント

サングリア, ブドウジュース、クランベリージュース、ソーダ

ノンアルコールスピリッツ, ノンアルコールビターシロップ、ソーダ、ノンアルコールスパークリングワイン

自家製レモネード ハチミツ、アガベシロップ、レモン　900 (990)

## ソフトドリンク　700 (770)

サンペレグリノ
アクアパンナ
コカコーラ
スプライト
ジンジャービアー
ウーロン茶

Stars 'n Cacio
HOUSE OF QUALITY
KYOTO

# COCKTAILS

## ITALIAN CLASSIC

**リモンチェッロソーダ,** 自家製リモンチェッロ、ソーダ 1200 (1320)

**アメリカーノ,** アンティカ フォーミュラ、カンパリ、ソーダ 1600 ( 1760)

**スプリッツ,** アペロール OR カンパリ OR ヒューゴ、プロセッコ、ソーダ 1600 ( 1760)

**ネグローニ,** ジン、アンティカ フォーミュラ、カンパリ 1600 ( 1760)

**ディサローノ フィズ,** アマレット、ソーダ、レモンジュース 1200 (1320)

**ベリーニ,** ピーチピューレ、、プロセッコ、ミント 1400 (1540)

**ミラノ・トリノ,** カンパリ、アンティカ フォーミュラ 1600 ( 1760)

## ALL TIME FAVORITE

**エスプレッソマティーニ,** ウォッカ、カルーア、アマレット、エスプレッソ、ビター 1600 ( 1760)

**ポルノスターマティーニ,** ウォッカ、パッソワ、マリブ、パッションフルーツ、ライムジュース 2000 (2200)

**アマレットサワー,** ディサローノアマレット、ライムジュース、、アンゴスチュラ 1600 ( 1760)

**モスコミュール,** ウォッカ、ジンジャービアー、生姜、ライム、ミント 1600 ( 1760)

**ピニャコラーダ,** セルバレイ ホワイトラム、セルバレイ ココナッツ ラム、パイナップルジュース、ココナッツミルク 1600 ( 1760)

**マルガリータ,** ライムジュース、テキーラ、トリプルセック、、シュガーシロップ 1600 ( 1760)

**オールドファッション,** ウィスキー、ソーダ、黒砂糖、オレンジ 1600 ( 1760)

**モヒート,** ライム、ミント、黒砂糖、セルバレイ ホワイトラム、ソーダ 1600 ( 1760)

**マイタイ,** セルバレイ ホワイトラム、パイナップルジュース、オルジェーシロップ、ライムジュース、アンゴスチュラ 1600 ( 1760)

**マンハッタン** ライウイスキー、スイートヴェルモット、アンゴスチュラ 1600 ( 1760)

**パイナップル ダイキリ,** セルバレイホワイトラム、パイナップルジュース、ライムジュース、シュガーシロップ 1600 ( 1760)

**サングリア,** 赤ワイン、ベルモット、ジン、果物、スプライト 1600 ( 1760)

**トウキョウアイスティー,** ウォッカ、ジン、ラム、ミドリ、テキーラ、トリプルセック 1600 ( 1760)

**ダーティーマティーニ,** ウォッカ ORジン、ドライヴェルモット、オリーブ 1600 ( 1760)

## CRAFT GIN & TONIC

**中津レモングラス,** 岐阜：レモングラスジン、トニックウォーター 2000 (2200)

**橘花ストロベリー,** 奈良：ストロベリージン、バジル、、トニックウォーター 2000 (2200)

**モンキー 47,** ドイツ：ブルーベリー、ミント、ライム、トニックウォーター 1800 ( 1980)

**No 3 ロンドンドライジン,** オランダ：グレープフルーツ、コリアンダー、トニックウォーター 1800 ( 1980)

**エンジンオーガニックジン,** イタリア：セージ、トニックウォーター 1800 ( 1980)

**ヘンドリックス,** スコットランド：キュウリ、ミント、ライム、トニックウォーター 1800 ( 1980)

Stars'n Cacio
HOUSE OF QUALITY
KYOTO

# シェフのおまかせコース

おひとり様15000 (16500)
2名様より承ります

**AGED SEABASS CRUDO,**
熟成スズキのカルパッチョ　レモンドレッシング・トマトベリー・トロピアオニオン・フェンネル添え

**ITALIAN SMOKED VEAL CARPACCIO**
薫製したイタリア・ピエモンテ産仔牛肉のトンナートソース（ツナ・ケイパー・マヨネーズのソース）

**SMOKED SWEET CORN RISOTTO,**
スイートコーンのリゾット　タレッッジョチーズとローズマリーのせ

**TAGLIATELLE 30 YOLKS, SEA URCHIN AND LEMON**
卵黄のみ使用した手打ちタリアテッレ　国産ウニとチェリートマトのソースレモン風味

**JAPANESE DRY AGED BEEF**
国産熟成和牛ステーキ　ナスのピュレグ　トロピアオニオンを添えて、

**GRILLED KAMPACHI**
京都産人参と砂糖漬けレモンと共に

**IL TIRAMISU`**
ふんわり自家製ティラミス　軽やかなマスカルポーネと卵のクリーム
エスプレッソ香るレディーフィンガーのクッキーのラム酒漬け

**LA MOKA BIALETTI**
小さな甘いごちそう

Stars'n Cacio
HOUSE OF QUALITY
KYOTO

# ANTIPASTI, 前菜

オリーブオイルで焼いたサワードゥブレッドと炭火焼きパーネ・カラザウ 700 (770)

## FISH, CRUDOS, CARPACCIOS AND GRILLED

**OMA TUNA CARPACCIO, ISPICA SESAME & BROCCOLI** 2900 ( 3190)
青森県大間産本マグロのカルパッチョ　イタリア・シチリア産胡麻（ゴマ）とレモンのソース

**YELLOW FIN CRUDO** 2400 (2640)
カンパチのカルパッチョ　オレンジのソース タッジャスカオリーブ・アーモンド・白ねぎ添え

**HOKKAIDO GRILLED SCALLOPS** 2500 (2750)
北海道産帆立貝のグリル　ナスのピューレとサルモリッリオ添え

**AGED SEABASS CRUDO,** 2600 (2860)
熟成スズキのカルパッチョ　レモンドレッシング・トマトベリー・トロピアオニオン・フェンネル添え

**CHARCOAL GRILLED CALAMARI** 2500 (2750)
烏賊のグリル　ミントのソースとトマトベリーとルッコラサラダ

## JAPANESE MEAT & ARTISANAL CURED

**ITALIAN SMOKED VEAL CARPACCIO** 2400 (2640)
薫製したイタリア・ピエモンテ産仔牛肉のトンナートソース（ツナ・ケイパー・マヨネーズのソース）

**PROSCIUTTO** 2000 (2200)
伝統的なプロシュート生ハム

**HAND CHOPPED JAPANESE BEEF** 2600 (2860)
国産牛肉のイタリア風タルタルステーキ　サワークリーム、クルトンを添えて

**DRY AGED WAGYU TATAKI** 2900 (3190)
熟成肉のたたき　マッシュルームとトリュフ

## VEGETARIAN & VEGAN ANTIPASTI

**TENDER MIXED LETTUCE LEAVES** 1700 (1870)
季節の野菜サラダとレモンドレッシング

**KAWABA FARM BURRATA** 2900 (3190)
川場農園のブラータチーズ　トマトベリーとバジル、バージンオリーブオイルをかけて

**TRUFFLE FRENCH FRIES** 2700 (2970)
フレッシュトリュフ香る クランチポテト

**GRILLED VEGETABLES** 2500 (2750)
市場で仕入れた新鮮な彩野菜　炭火の優しい香りをつけて

Stars n Cacio
HOUSE OF QUALITY
KYOTO

# PRIMI, 手打ちパスタと乾燥パスタセレクション

**SMOKED SWEET CORN RISOTTO,** 2600 (2860) Vegetarian
スイートコーンのリゾット　タレッジョチーズとローズマリーのせ

**FRESH ARTISANAL BRONZE DYED RIGATONI** 2700 ( 2970) Vegetarian
ブロンズリガトーニ　茄子とトマト、シチリア産リコッタ・サラータチーズとバジルと共に

**HANDMADE RAVIOLI WITH MORTADELLA AND TRUFFLE** 2900 (3190)
自家製ラヴィオリのモルタデッラ、ストラッキーノチーズ、トリュフ入り
パルメザンチーズとバターソース　ハーブの香り

**TAGLIATELLE 30 YOLKS, SEA URCHIN AND LEMON** 3600 (3960)
卵黄のみ使用した手打ちタリアテッレ　国産ウニとチェリートマトのソースレモン風味

# ENTREES, 肉料理と魚料理の炭火焼き

**JAPANSE BEEF DRY AGED FIORENTINA STEAK 1KG** 29500 (32450)
国産牛のフィレンツェ風熟成Lボーンステーキ トマトベリーとルッコラのサラダ　バルサミコビネガーと共に
フレンチフライ付き

**JAPANESE DRY AGED BEEF**
国産オーガニック熟成和牛ステーキ
SMALL 7820 (8600)
MEDIUM 11730 (12903)
LARGE 14900 (16390)

**VEAL MILANESE** 5900 (6490)
溶かしバターで焼き上げたイタリア・ピエモンテ産仔牛カツレツ ミラノ風
マルドンシーソルトとグリーンサラダ

**KURO-CHA TAGLIATA, AGED BALSAMIC VINEGAR** 4490 (4939)
国産豚の炭火焼き　ロケットサラダと熟成させたバルサミコビネガーと共に

**TASMANIAN SALMON** 3900 (4290)
タスマニア産サーモンの炭火焼　グリル野菜添え
マルドンシーソルトとバージンオリーブオイルの香り

**TRADITIONAL OVEN BAKED LASAGNA** 4000 (4400)
国産牛を使った伝統的なラザニア　アジアーゴチーズとパルメザンチーズ風味

Stars n Cacio
HOUSE OF QUALITY
KYOTO

# DOLCI, デザートとチーズメニュー

**IL TIRAMISU** 1800 (1980)
ふんわり自家製ティラミス
軽やかなマスカルポーネと卵のクリーム
エスプレッソ香るレディーフィンガーのクッキーのラム酒漬け

**CRÈME BRULEE** 1800 (1980)
新鮮な北海道産生クリーム、放し飼い鶏の卵とタヒチ産バニラビーンズで作ったクレームブリュレ

**WARM CHOCOLATE CAKE, LI CHU VIETNAM 64%** 1800 (1980)
リチュ　ベトナム産カカオ64%使用　フォンダンショコラ (20 MINUTES )

**ARTISANAL BRONTE PISTACCHIO GELATO** 2000 (2200)
シチリア・ブロンテ産ピスタチオジェラート

**ARTISANAL CHEESE BOARD SELECTION** 2100 (2310)
イタリア産チーズの盛り合わせ、クラッカー添え

# DIGESTIVI, 食後酒とスピリッツ ¥ 1300 ( 1430 )

**GRAPPA INVECCHIATA "PODERE ROCCHE DEI MANZONI**
熟成 葡萄リキュール グラッパ ポデレ ロッケ ディ マンツォーニ

**GRAPPA DI BAROLO INVECCHIATA CAPPELLA DI S. STEFANO**
熟成 葡萄リキュール グラッパ ディ バローロ カペッラ ディ サン ステファノ

**LIMONCELLO**
自家製リモンチェッロ

**AMARO MONTENEGRO**
イタリア産 ハーブリキュール アマロ モンテネグロ

**MARSALA SUPERIORE**
イタリア産 ハーリキュール マルサーラ スペリオーレ

Stars'n Cacio
HOUSE OF QUALITY
KYOTO

# STARS 'N CACIO BEER

## STARS N CACIO ORIGINAL RECIPE BEER & DRAFT

IPA 1500 (1650)

WHITE BELGIAN 1500 (1650)

AMERICAN PALE ALE 1500 (1650)

HOUSE DRAFT PERONI 1100 (1210)

O ALCHOOL MORETTI 1100 (1210)

## MOCKTAILS , 1600 ( 1760)

**PINA COLADA ,** FRESH COCONUT MILK, FRESH PINEAPPLE JUICE, LIME JUICE, O ALCOOL RUM

MOJITO, LIME, MOSCOVADO SUGAR, MINT, O ALCOOL RUM, SODA WATER

LEMONGRASS GIN TONIC, O ALCOOL GIN, TONIC WATER, LEMONGRASS AND MINT

SANGRIA, GRAPE JUICE, CRANBERRY JUICE, SODA WATER,

SPRITZ O, NO ALCHOOL BITTER SYRUP, SODA WATER AND ALCHOOL FREE SPARKLING WINE

NATURAL LEMONADE, HONEY, AGAVE SYRUP, FRESH LEMON 900 (990)

## MINERAL WATER & SOFT DRINK 700 (770)

SAN PELLEGRINO
ACQUA PANNA
COCA COLA
SPRITE
GINGER BEER
OOLONG TEA

Stars 'n Cacio
HOUSE OF QUALITY
KYOTO

# COCKTAILS

## ITALIAN CLASSIC

**LIMOCELLO SODA,** HOME MADE LIMONCELLO & SODA 1200 (1320)

**AMERICANO.** ANTICA FORMULA, CAMPARI SODA WATER 1600 ( 1760)

**SPRITZ,** APEROL, CAMPARI OR ST.GERMAIN, PROSECCO AND SODA 1600 ( 1760)

**NEGRONI,** GIN, ANTICA FORMULA & CAMPARI 1600 ( 1760)

**DISARONNO FIZZ,** AMARETTO, SODA WATER AND FRESH LEMON 1200 (1320)

**BELLINI** , PEACH PURE, PROSECCO AND MINT 1400 (1540)

**MILANO-TORINO** CAMPARI & ANTICA FORMULA OVER ICE 1600 ( 1760)

## ALL TIME FAVORITE

**ESPRESSO MARTINI,** VODKA, KAHLUA, ESPRESSO, AMARETTO, BITTERS 1600 ( 1760)

**PORNSTAR MARTINI,** VODKA, PASSOA, MALIBU , PASSION FRUIT , LIME JUICE 2000 (2200)

**AMARETTO SOUR,** DISARONNO, LIME JUICE, ANGOSTURA 1600 ( 1760)

**MOSCOW MULE**, VODKA, GINGER BEER, FRESH GINGER, LIME AND MINT 1600 ( 1760)

**PINA COLADA**, SELVAREY WHITE RUM, SELVAREY COCONUT RUM, FRESH PINEAPPLE , COCONUT MILK 1600 ( 1760)

**MARGARITA**, FRESH LIME JUICE, TEQUILA, TRIPLE SEC, SUGAR SYRUP 1600 ( 1760)

**OLD FASHIONED,** WHISKEY, BROWN SUGAR, ORANGE & SODA 1600 ( 1760)

**MOJITO,** CRUSHED LIME, MINT BROWN SUGAR, SELVAREY RUM AND SODA 1600 ( 1760)

**MAI TAI**, SELVAREY WHITE RUM, PINEAPPLE JUICE, ORGEAT, LIME JUICE, ANGOSTURA BITTERS 1600 ( 1760)

**MANHATTAN,** RYE WHISKEY, SWEET VERMOUTH AND ANGOSTURA BITTERS 1600 ( 1760)

**PINEAPPLE DAIQUIRI,** FRESH PINEAPPLE, SELVA REY, LIME JUICE, SUGAR SYRUP

**SANGRIA,** RED WINE, VERMOUTH, GIN, FRESH FRUIT & SPRITE 1600 ( 1760)

**TOKYO ICE TEA,** VODKA, GIN, RUM, MIDORI, TEQUILA, TRIPLE SEC 1600 ( 1760)

**DIRTY MARTINI ,** VODKA, OR GIN, DRY VERMOUTH, OLIVE BRINE, OLIVES 1600 ( 1760)

## CRAFT GIN & TONIC

**NAKATSU,** GIFU LEMON GRASS, TONIC WATER 2000 (2200)

**KIKKA,** NARA STRAWBERRY, BASIL & TONIC WATER 2000 (2200)

**MONKEY 47,** GERMANY BLUEBERRY, MINT & LIME 1800 ( 1980)

**No 3 LONDON DRY GIN** HOLLAND, GRAPEFRUIT & CORIANDER 1800 ( 1980)

**ENGINE ORGANIC GIN**, ITALY, TONIC WATER, SAGE LEAVES 1800 ( 1980)

**HENDRICK'S,** SCOTLAND, CUCUMBER, MINT & LIME 1800 ( 1980)

Stars'n Cacio

HOUSE OF QUALITY
KYOTO

# OMAKASE

FULL TABLE
MINIMUM 2 PEOPLE
PER PERSON 15000 (16500)

## AGED SEABASS CRUDO,
FENNEL, TOMATOES AND TROPEA ONIONS

## ITALIAN SMOKED VEAL CARPACCIO
SLICES OF SLOW COOKED & LIGHTLY SMOKED VEAL, WITH CAPERS TUNA AND MAYONNAISE

## SMOKED SWEET CORN RISOTTO,
TALEGGIO AND ROSEMARY

## TAGLIATELLE 30 YOLKS, SEA URCHIN AND LEMON
MADE USING ONLY FREE RANGE YOLKS, FRESH JAPANESE SEA URCHIN
LEMON ZEST

## JAPANESE DRY AGED BEEF
SMOKED EGG PLANT PURE AND TROPEA ONIONS `

## GRILLED KAMPACHI
KYOTO CARROTS, CANDIED LEMONS

## IL TIRAMISU`
FLUFFY MASCARPONE AND EGGS CREAM BETWEEN
ESPRESSO AND RUM DIPPED LADY`S FINGERS COOKIES

## LA MOKA BIALETTI
SWEET TREATS

Stars'n Cacio
HOUSE OF QUALITY
KYOTO

# ANTIPASTI, APPETIZERS TO SHARE

GRILLED SOUR DOUGH WITH OLIVE OIL AND CARASAU BREAD BASKET 700 (770)

## FISH, CRUDOS, CARPACCIOS AND GRILLED

**OMA TUNA CARPACCIO,** 2900 ( 3190)
ISPICA SESAME, BROCCOLI, LEMON DRESSING ,

**YELLOW FIN CRUDO** 2400 (2640)
SMOKED OIL, TAGGIASCA OLIVES, RAW ALMONDS AND ORANGE DRESSING, SPRING ONION

**HOKKAIDO GRILLED SCALLOPS** 2500 (2750)
EGG PLANT SALMORIGLIO

**AGED SEABASS CRUDO,** 2600 (2860)
FENNEL, TOMATOES AND TROPEA ONIONS

**CHARCOAL GRILLED CALAMARI** 2500 (2750)
MINT SAUCE, BERRY TOMATOES AND ROCKET SALAD ,

## JAPANESE MEAT & ARTISANAL CURED

**ITALIAN SMOKED VEAL CARPACCIO** 2400 (2640)
SLICES OF SLOW COOKED & LIGHTLY SMOKED VEAL, WITH CAPERS TUNA AND MAYONNAISE

**PROSCIUTTO** 2000 (2200)
PAPER THIN SLICES OF CURED ARTISANAL HAM

**JAPANESE BEEF HAND CHOPPED** 2600 (2860)
CRUNCHY BREAD AND SOUR CREAM

**DRY AGED WAGYU TATAKI** 2900 (3190)
MUSHROOMS AND TRUFFLE SHAVING,

## VEGETARIAN & VEGAN ANTIPASTI

**TENDER MIXED LETTUCE LEAVES** Vegan 1700 (1870)
CRUNCHY VEGETABLES AND LEMON DRESSING

**KAWABA FARM BURRATA** 2900 (3190)
OHARA CHERRY TOMATOES, BASIL AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

**TRUFFLE FRENCH FRIES** Vegan 2700 (2970)
GRATED FRESH TRUFFLE OVER MEGA CRUNCH POTATOES

**GRILLED VEGETABLES** Vegan 2500 (2750)
BOUGHT FRESH FROM THE MARKET AND GENTLY SMOKED OVER CHARCOAL

Stars n Cacio
HOUSE OF QUALITY
KYOTO

# PRIMI, HAND CRAFTED FRESH PASTA & RISOTTO

**SMOKED SWEET CORN RISOTTO,** 2600 (2860) Vegetarian
TALEGGIO AND ROSEMARY

**FRESH ARTISANAL BRONZE DYED RIGATONI** 2700 (2970) Vegetarian
FRIED EGGPLANT, SMOKED SHEEP RICOTTA FROM SICILY
TOMATOES AND FRESH BASIL

**HAND MADE RAVIOLI WITH MORTADELLA AND TRUFFLE** 2900 (3190)
RAVIOLI FILLED WITH STRACCHINO CHEESE, PARMESAN, BUTTER SAUCE

**TAGLIATELLE 30 YOLKS, SEA URCHIN AND LEMON** 3600 (3960)
MADE USING ONLY FREE RANGE YOLKS, FRESH JAPANESE SEA URCHIN
AND LEMON ZEST

# ENTREES, MEAT AND FISH DISHES OVER CHARCOAL

**JAPANSE BEEF DRY AGED FIORENTINA STEAK 1KG** 29500 (32450)
SERVED WITH FRENCH FRIES, RUCOLA SALAD AND BERRY TOMATOES IN BALSAMIC VIEGAR

**JAPANESE DRY AGED BEEF**
ORGANIC JAPANESE BEEF AGED IN KYOTO, MALDON SALT

SMALL 7820 (8600)
MEDIUM 11730 (12903)
LARGE 14900 (16390)

MOST POPULAR

**MILANESE VEAL,** 5900 (6490)
PREMIUM VEAL BREADED AND GENTLY FRIED IN CLARIFIED BUTTER

**KURO-CHA TAGLIATA, AGED BALSAMIC VINEGAR** 4490 (4939)
PRIME JAPANESE NATURAL PORK GRILLED OVER CHARCOAL,
SERVED WITH VINTAGE BALSAMIC VINEGAR,ROCKET SALAD, PARMESAN SHAVING

**ORGANIC TASMANIAN SALMON** 3900 (4290)
GRILLED OVER CHARCOAL, MALDON SALT AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
SERVED WITH GRILLED VEGETABLE

**TRADITIONAL OVEN BAKES LASAGNA** 4000 (4400)
USING JAPANESE WAGYU BEEF, EGGS, PASTA SHEETS, ASIAGO AND PARMESAN
CHEESE

Stars n Cacio
HOUSE OF QUALITY
KYOTO

# DOLCI, FRESHLY MADE DESERTS & CHEESE

**IL TIRAMISU`** 1800 (1980)
FLUFFY MASCARPONE AND EGGS CREAM BETWEEN
ESPRESSO AND RUM DIPPED LADY`S FINGERS COOKIES

**CREME BRULEE`** 1800 (1980)
FRESH HOKKAIDO CREAM, FREE RANGE EGGS AND MADAGASCAR VANILLA

**WARM CHOCOLATE CAKE, LI CHU VIETNAM 64%** 1800 (1980)
(20 MINUTES )
MADAGASCAR VANILLA MALDON SALT AND WHIPPED CREAM

**ARTISANAL BRONTE PISTACCHIO GELATO** 2000 (2200)
SICILIAN PISTACCHIO CREAM AND SALTED BRONTE BISTACCHIO

MOST POPULAR 人気ある MOST POPULAR

**ARTISANAL CHEESE BOARD SELECTION.** 2100 (2320)
ITALIAN SELECTED CHEESE AND CRACKERS

# DIGESTIVI, ¥ 1300 ( 1430 )

SELECTION OF ITALIAN DIGESTIVES & SPIRITS

**GRAPPA INVECCHIATA "PODERE ROCCHE DEI MANZONI**

**GRAPPA DI BAROLO INVECCHIATA CAPPELLA DI S. STEFANO**

**LIMONCELLO**

**AMARO MONTENEGRO**

**MARSALA SUPERIORE**

Stars n Cacio
HOUSE OF QUALITY
KYOTO

# LUNCH MENU

2000 (2200)

GREEN SALAD

TAGLIATELLE AL PESTO

OR

RIGATONI AL POMODORO

OR

TGALIATELLE ALLA BOLOGNESE

FIGS AND CHEESE CAKE

3000 (3300)

BURRATA AND BERRY TOMATOES
ROCKET SALAD

RIGATONI AL POMODORO

OR

TAGLIATELLE BOLOGNESE

OR

TAGLIATELLE AL PESTO

FIGS AND CHEESE CAKE

COFFEE

Stars'n Cacio
HOUSE OF QUALITY
KYOTO

# LUNCH MENU

2000 (2200)

グリーンサラダ

リガトーニ・ポモドーロ

OR

タリアッテレ・ボロネーゼ

OR

タリアテッレ・ペスト

いちじくとチーズケーキ

3000 (3300)

ブラータチーズとロケットサラダ

リガトーニ・ポモドーロ

OR

タリアテッレ・ボロネーゼ

OR

タリアテッレ・ペスト

いちじくとチーズケーキ

コーヒー

Stars n Cacio
HOUSE OF QUALITY
KYOTO