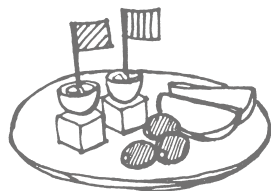


APPETIZER



Recommended menu

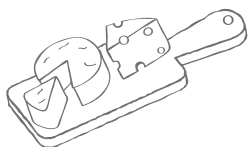
Seasonal 季節を楽しむ期間限定メニュー

ベーコンとグリーンアスパラのスパニッシュオムレツ	600
しらすと長芋ゼッポリーネ	780
イダコと黒オリーブのトマト煮込み	850

Share ワインやお酒とよく合う! みんなで楽しむシェアメニュー

原木切り出し! スペイン産 生ハム “ハモンセラノ”	1600 / half 850
本日の前菜 4種盛り合わせ	1150
サラミ 盛り合わせ	900

ドライフルーツ	800	カシスの生チョコ	580
鶏白レバーのパテ	650	ラム酒風味のレーズンバター	580
ラタトゥイユ	580	ミックスナッツ	580
オリーブ3種	580	オレンジ風味のヤロットラペ	580
いろいろ野菜のピクルス	580	タコとグレープフルーツのマリネ	800



Cheese

チーズ 盛り合わせ 5種 1950 / 3種 1400	まるごとカマンベールの とろとろロースト ハチミツ添え 950
--------------------------------	------------------------------------



Vegetable

Seasonal Recommended

プチトマトとルッコラのサラダ
カッテージチーズを添えて 950

トリュフ風味のポテトサラダ
グリルベーコン添え 680

インカの目覚め フライドポテト 700

まるごと1株 ブロッコリーのソテー 880

フレッシュマッシュルームのサラダ 900

20品目の菜園風サラダ 950
half 550

Fish



Seasonal Recommended

冷製ムール貝の白ワイン蒸し 950

メカジキと新じゃが芋のオープン焼き 1200

帆立貝のカルパッチョ 900

海老とアボカドのタルタル 900

イカゲソのアンチョビバターソテー 900

海老とマッシュルームのアヒージョ 950

タコのチーズ衣揚げ 950

Meat



Seasonal Recommended

5 時間低温調理した自家製ローストポーク	880
鴨挽肉とトリュフのメンチカツ	1200

砂肝のニンニクオイル煮	650
スペイン産豚バラ肉のハーブロール焼き	750
国産牛ハツのグリル 赤ワインとゴルゴンゾーラの2色ソース	1200
ソーセージの盛り合わせ	1200
牛ホホ肉のトロトロ赤ワイン煮込み	1200
ラム肩ロースの低温オイル調理	1400

Pizza, Bread



Seasonal Recommended

フルーツマトのピッツァ マリナーラ (チーズを使用していないピッツァ)	1300
--	------

ピッツァ マルゲリータ	1200
ピッツァ サラミ ビスマルク	1300
ピッツァ クワトロフォルマッジ ハチミツ添え	1400
バゲット	350
ガーリックトースト	600

Pasta, Rice



Seasonal Recommended

活サザエのパスタ ほろ苦アーリオオーリオ 1600

ホワイトアスパラとベーコンの
クリームパスタ レモン風味 1500

自家製ミートソースと茄子のラザニア 980

ペンネアラビアータ 1200

国産牛肉の濃厚ボロネーゼ
もちもち生フェットチーネ 1400

パルミジャーノのチーズリゾット 1000

魚介のパエリア 2300



Dessert

Seasonal Recommended

ラズベリーとホワイトチョコのムース 600

今夜のアイス 500

ピスタチオのバスク風チーズケーキ 600

*表示価格は全て税込です

*23時以降はサービス料10%頂戴致します