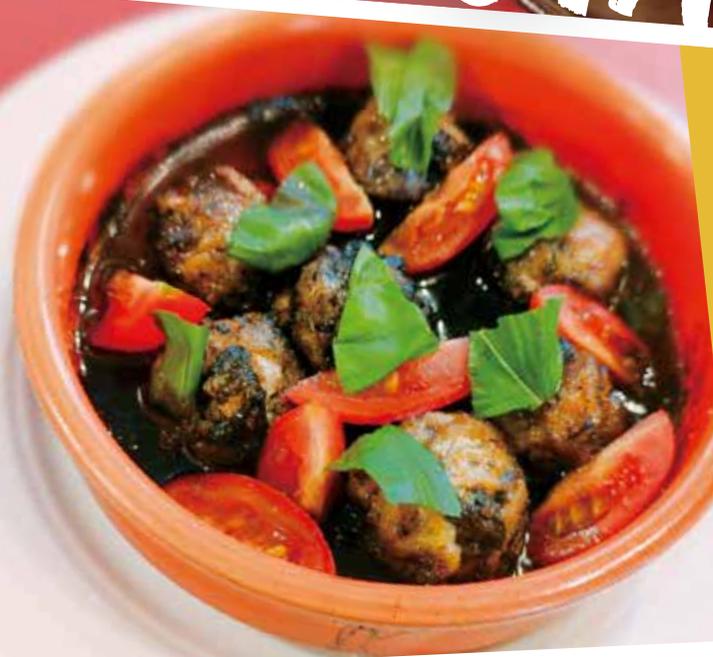


期間限定の特別なメニューをご用意しました!

今夜もワイン特製
ラム肩ロース
香草パン粉焼き
ピンチョスモルーノ

ラム肉に芳ばしいガーリックや
ハーブの香りでやみつきに!
1800

SPECIALITE



鰯のポルペッティの
黒アヒージョ〈イカスミ〉

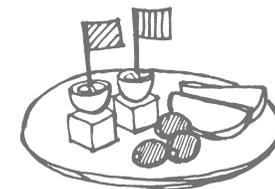
鰯のつみれ団子のイカスミアヒージョ。
ぜひバケツ(別売)といっしょに。
980

“青森にんにく”と
“黒トリュフ”の
ペペロンチーノ

香り・味ともに極上の青森にんにくを
黒トリュフと合わせた香りを楽しむ pasta
1500



APPETIZER



Recommended menu

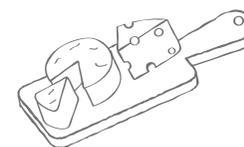
Seasonal 季節を楽しむ期間限定メニュー

- 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
- からすみと梅じゃこのゼッポリーネ 650

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 “ハモンセラノー” 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 | いろいろ野菜のピクルス | 580 |
| 鶏白レバーのパテ | 650 | カシスの生チョコ | 580 |
| オリーブの
ゴルゴンゾーラ詰めフリット | 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 | 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

Chef's Special

“シェフのおすすめフライパン料理”
ラム肩ロース香草パン粉焼き
ピンチョスモルーノ

1800

柔らかくジューシーなラム肉に芳ばしいガーリックやハーブの香りがたまりません。
ワインやビール、ハイボールとついついお酒がすすむ当店名物メニュー。



Vegetable

トリュフ風味のポテトサラダ グリルベーコン添え	680
インカが目覚め フライドポテト	700
まるごと1株 ブロッコリーのソテー	950
フレッシュマッシュルームのサラダ	900
菜園風サラダ	950 / half 550

Pizza, Bread

Seasonal Recommended

イベリコ豚とルッコラ アーティーチョークソースのピッツァ	1600
ピッツァ マルゲリータ	1400
ピッツァ サラミ ビスマルク	1500
ピッツァ クワトロフォルマッジ ハチミツ添え	1600
バゲット	350
ガーリックトースト	600

Meat

Seasonal Recommended

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

Fish

Seasonal Recommended

鯛のポルペッティの 黒アヒージョ〈イカスミ〉 ※バケットは別売りです (+350)	980
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
タコのチーズ衣揚げ	950
海老とマッシュルームのアヒージョ ※バケットは別売りです (+350)	950

Pasta, Rice

Seasonal Recommended

青森にんにくと 黒トリュフのペペロンチーノ	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
ビーフステーキガーリックライス	1600



Dessert

Seasonal Recommended

ラム酒が香る マロンクリームのカンノーリ	700
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