

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
1800

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!

SPECIALITE

大山鶏もも肉のソテー
ローズマリー風味
リンゴのコンポート

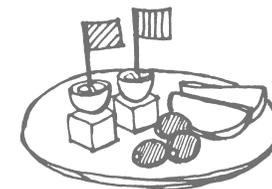
この組み合わせは食べて納得!
一度食べていただきたい一品

1300

スモークサーモンと
ルッコラ、西洋わさびの
ピッツァ

西洋わさびのマイルドな辛味とスモーク
サーモンなどの具材がベストマッチ
1600

APPETIZER



Recommended menu

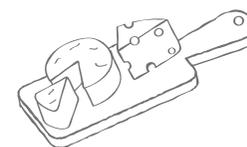
Seasonal 季節を楽しむ期間限定メニュー

ポルチーニ茸のスパニッシュオムレツ	700
からすみと梅じゃこのゼッポリーネ	650
イチジク、生ハム、クリームチーズのクロスティーニ (カナッペ)	900

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

スモークサーモンと
ルッコラ、西洋わさびのピッツァ 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

大山鶏もも肉のソテー
ローズマリー風味 リンゴのコンポート 1300

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〉 980
※バケットは別売りです(+350)

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	950

※バケットは別売りです(+350)

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