

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
豚ヒレのポワレ
5種のキノコの
クリームソース

豚ヒレ肉をキノコの旨味たっぷりの
クリームソースでどうぞ 1500

SPECIALITE



広島産カキのフリット
カダイフ巻
柚子風味のタルタルソース

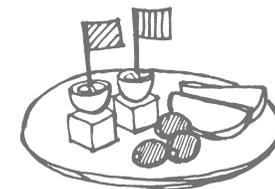
とうもろこしの粉などでつくられた
カダイフでつくる特製カキフライ 700
(追加 1個 350)

カボチャとくるみの
ニョッキ

まるやかな味わいのカボチャと
香ばしいくるみがベストマッチ 1100



APPETIZER



Recommended menu

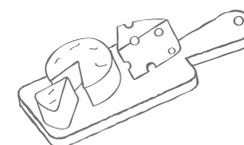
Seasonal 季節を楽しむ期間限定メニュー

- ポルチーニ茸のスパニッシュオムレツ 700
- 季節のフルーツ、生ハム、クリームチーズの
クロスティーニ (カナッペ) ※フルーツの内容はスタッフまでお尋ねください 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" 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”

豚ヒレのポワレ

5種のキノコのクリームソース 1500

丁寧に焼き上げた豚ヒレ肉をポルチーニ、マッシュルーム、舞茸、椎茸、山えのきとキノコの旨味たっぷりのクリームソースと合わせたこの時期に嬉しい一品です



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 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

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

ラム肩ロースの香草パン粉焼き 1500

砂肝のニンニクオイル煮 650

5時間低温調理した自家製ローストポーク 880

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

Fish



Seasonal Recommended

広島産カキのフリット カダイフ巻き
柚子風味のタルタルソース(2個) 700
(追加1個 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

カボチャとくるみのニョッキ 1100

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