

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

モルタデッラと
自家製柿のマルメラータ
のピッツァ

自家製の柿のマルメラータ(ジャム)が
アクセントになったオリジナルピッツァ

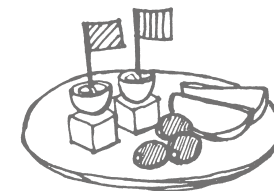
1500

カキの軽いスモークと
春菊ジェノベーゼ
スパゲッティ

燻製の香がたまらない牡蠣に香高い
春菊のジェノベーゼをあわせました。 1400



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

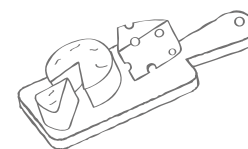
Share ワインやお酒とよく合う！みんなで楽しむシェアメニュー

原木切り出し！
スペイン産 生ハム “ハモンセラーノ” 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

モルタデッラと
自家製柿のマルメラータ(ジャム)のピッツァ 1500

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

自家製サルシッチャ(イタリアンソーセージ)と
白インゲン豆のサフラン煮込み 1600

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

ホンビノス貝とあやめ雪蕪のトマトリゾット 1400

カキの軽いスモークと
春菊ジェノベーゼ スパゲッティ 1400

自家製ミートソースと茄子のラザニア 980

ゴルゴンゾーラチーズのニョッキ 1200

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

青森にんにくと
黒トリュフのペペロンチーノ 1500

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