

期間限定の特別なメニューをご用意しました!

ハンガリー産
鴨ロースの
タリアータ
バルサミコソース
1700

丁寧に焼き上げロゼ色に仕上げた
鴨肉をバルサミコソースとともに

SPECIALITE



紅ズワイガニと
カラスミの
贅沢なピッツァ

紅ズワイガニの身とカラスミをふんだんに
使用した贅沢な味わいのピッツァ

1800



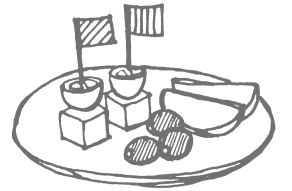
まるごとカマンベールの
とろとろロースト
はちみつ添え

中はトロトロのカマンベール。相性の
良いはちみつと一緒にどうぞ

950



APPETIZER



Recommended menu

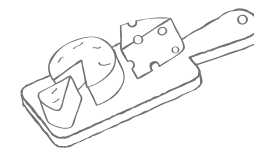
Seasonal 季節を楽しむ期間限定メニュー

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 クロスティニー (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 ハチみつ添え 950
--------------------------------	------------------------------------

Chef's Special

“シェフのおすすめ料理”

牛リブロースの1ポンドステーキ 4800

程よいサシと肉の旨味が楽しめるリブロースを1ポンド(約454g)もある塊肉で焼き上げることによって旨味をたっぷりと閉じ込めました。3〜6名様でも楽しめる今の時期におすすめのメニューです。



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

ベニスワイガニとカラスミの贅沢なピッツァ	1800
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
ハンガリー産鴨ロースのタリアータ バルサミコソース	1700

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

オマール海老の スペシャルペスカトーレ(3〜4人前)	3000
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
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