SPECIAL

Chefs

“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

PIZZA BREAD

RECOMMENDED

ホタテとベーコンのジェノベーゼピッツァ	1800

ピッツァ マルゲリータ	1500
ピッツァ サラミ ビスマルク	1700
6種のチーズピッツァ ハチミツ添え	2000
バゲット	350
ガーリックトースト	600

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
菜園風サラダ	950 / half 550

MEAT

RECOMMENDED

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

SEAFOOD

RECOMMENDED

クラムチャウダーのパイ包み焼き	980

帆立貝のカルパッチョ	900
イカゲソのアンチョビバターソテー	900
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

RECOMMENDED

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
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
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

RECOMMENDED

フォンダンショコラ	850

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

期間限定のおすすめメニューをご用意しました！

SEASONAL RECOMMEND

SEA URCHIN PUDDING

濃厚ウニのムースプリン生海苔ソース

ウニの甘味を活かしたクリーミーな味わい。香り高い生海苔ソースとともに。 880

WHITE ASPARAGUS

ホワイトアスパラのムースゴルゴンゾーラソース

優しい甘さのクリーミーなホワイトアスパラガスのムースにゴルゴンゾーラが良いアクセントに。 700

MARINATED BAMBOO

筍と菜の花のマリネ

春の食材を酸味をきかせたマリネにしました。一足早い春を感じてください 680

SALMON TURNIP

サーモンとサラダ蕪のサラダ金柑ドレッシング

サーモンと甘いサラダ蕪は相性抜群。甘い香りの金柑ドレッシングで。 980

APPETIZER

RECOMMENDED

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

おまかせ前菜４種 盛り合わせ 1150

その時によって替わる当店の人気メニューや季節のメニューなどから４種品目を盛り合わせ

メニュー内容一例 ※メニュー内容は選べません
ウニムースプリン、ホワイトアスパラムース、筍と菜の花のマリネ、ラタトゥイユ、ポテトサラダ、タコとグレープフルーツのマリネなど

原木切り出し！スペイン産 生ハム“ハモンセラーノ” 1600 / half 850

サラミ 盛り合わせ 900

ドライフルーツ	800
鶏白レバーのパテ	650
オリーブのゴルゴンゾーラ詰めフリット	650
ラタトゥイユ	580
オリーブ3種	580
いろいろ野菜のピクルス	580
アサリと空豆のスパニッシュオムレツ	580
カシスの生チョコ	580
ラム酒風味のレーズンバター	580
ミックスナッツ	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