

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 950

※バケットは別売りです (+350)

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