

期間限定のおすすめメニューをご用意しました！

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

SEASONAL



RECOMMENDED

BONITO カツオのカルパッチョ

カツオのたたきをワインのおつまみにぴったりな
カルパッチョに仕上げました。

1200

CARPACCIO



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



OCTOPUS イイダコと新じゃがの インサラータ

今が旬のイイダコと新じゃがを
サラダ仕立てにしました。

900

INSALATA



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 “ハモンセラノ”

1600 / half 850

サラミ 盛り合わせ

900

ドライフルーツ	800	アサリと空豆の スパニッシュオムレツ	580
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	ホワイトアスパラのムース ゴルゴンゾーラソース	700
オリーブ3種	580	タコとグレープフルーツのマリネ	800
いろいろ野菜のピクルス	580	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	900
ラム酒風味のレーズンバター	580		
カシスの生チョコ	580		
ミックスマッツ	580		



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

SPECIAL

Chefs



“シェフのおすすめフライパン料理”
和牛肉のハンバーグ

デミグラスソース (250g) 1600

贅沢に和牛肉を使った特製ハンバーグ。噛むたびに和牛の旨味が口いっぱいに広がります。ハンバーグの味わいに合わせた特製デミグラスソースと一緒にお召し上がりください。

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

RECOMMENDED

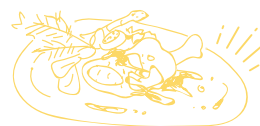
イダコと新じゃがのインサラータ 900

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

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

桜海老のクリームコロッケ
サフラン風味のトマトソース 680

カツオのカルパッチョ 1200

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

春キャベツとアサリ、
カラスミのリングイネ 1700

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

抹茶と小倉のフレンチトースト
ホワイトチョコソース 800

今夜のアイス 500

ビ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