

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



カツオのカルパッチョ

カツオのタタキ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

サラダほうれん草と パルミジャーノのサラダ

葉がやわらかく、クセのないサラダほうれん草に
濃厚な味わいのパルミジャーノ・パルサミコの
ドレッシングが良く合います

1200



マグロホホ肉の 黒いカツレツ そら豆のディップ添え

ホロホロとしたやわらかいマグロホホ肉に
竹炭入りのパン粉をまぶした特製カツ

1200



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3種

580

ラタトゥイユ

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

ラム酒風味のレーズンバター

580

オリーブの

ゴルゴンゾーラ詰めフリット

650

カシスの生チョコ

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

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。ハンバーグの味いに合わせた特製デミグラスソースと一緒に召し上がってください。

PIZZA BREAD

RECOMMENDED

サルシッチャとアスパラ、
クリームチーズのアメリカーナピッツァ 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

サラダほうれん草とパルミジャーノのサラダ 1200

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

大山鶏もも肉のパイ包み焼き
グリーンマスタードソース 1300

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

マグロホホ肉の黒いカツレツ
そら豆のディップ添え 1200
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)

明太子のアヒージョ アリゴ風 950
※バケットは別売りです (+350)



PASTA RICE

RECOMMENDED

そら豆とペコリーノチーズのフジッリ 1400

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

キャベツとアサリ、
カラスミのリングイネ 1700

ゴルゴンゾーラチーズのニョッキ 1200

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



メロンのジュレと
バニラのババロア 680

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