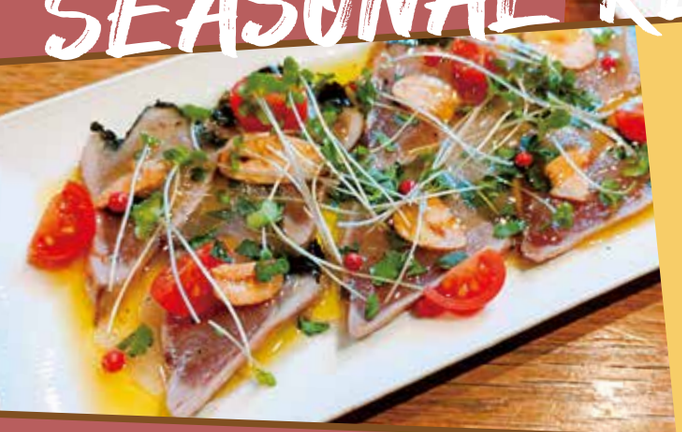
期間限定のおすすめメニューをご用意しました！

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。 950

SEASONAL RECOMMEND



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

水茄子とクレソン、白桃のサラダ

水茄子、クレソン、白桃と味わいや香りなど個性豊かな食材をサラダ仕立てにしました。爽やかで瑞々しい1皿です。 950

牛ハツの ローストビーフ トリュフ塩添え

丁寧に火入れをした牛ハツに香り高いトリュフ塩と合わせることでさらに奥深い味わいが楽しめます 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 1200

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、大山鶏の自家製ハム、いろいろ野菜のピクルス、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” 1700 / half 900

サラミ 盛り合わせ 950

ドライフルーツ	850
オリーブ３種	580
いろいろ野菜のピクルス	650
ラム酒風味のレーズンバター	600
カシスの生チョコ	580
ミックスナッツ	600
鶏白レバーのパテ	700
ラタトゥイユ	650
アサリと空豆のスパニッシュオムレツ	650
オリーブのゴルゴンゾーラ詰めフリット	700
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 2100 / 3種 1500

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 1000

SPECIAL
Chef

“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） 1750

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

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	1900

ピッツァ マルゲリータ	1600
ピッツァ サラミ ビスマルク	1850
6 種のチーズピッツァ ハチミツ添え	2150
バゲット	350
ガーリックトースト	650

VEGETABLE

RECOMMENDED

完熟トマトの冷製スープ	680
水茄子とクレソン、白桃のサラダ	950

トリュフ風味のポテトサラダ グリルベーコン添え	700
インカの目覚め フライドポテト	750
まるごと１株 ブロッコリーのソテー	950
菜園風サラダ	1000 / half 600

MEAT

RECOMMENDED

牛ハツのローストビーフ トリュフ塩添え	980
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	700
５時間低温調理した自家製ローストポーク	950
ソーセージの盛り合わせ	1300
牛ホホ肉のトロトロ赤ワイン煮込み	1300

SEAFOOD

RECOMMENDED

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	950
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）	980
明太子のアヒージョ アリゴ風 ※バケットは別売りです（+350）	980

PASTA RICE

RECOMMENDED

甘長ししとうと白身魚のラグーソーススパゲッティ	1200

ペンネアラビアータ	1300
国産牛肉の濃厚ボロネーゼ もちもち生フェットチーネ	1550
キャベツとアサリ、カラスミのリングイネ	1850
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	1100
ビーフステーキガーリックライス	1700

DESSERT

RECOMMENDED

メロンのジュレとバニラのババロア	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