

SPECIAL *Chef*



“シェフのおすすめフライパン料理” ドラキュラ殺しニンニクの ポークステーキ 1600

ドラキュラの苦手なニンニクをふんだんに使ったポークステーキ。
ニンニク自体もポークソテーの香りづけだけではなく、ホクホクとした食感や甘味のある味わいが楽しめます。

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 600

VEGETABLE

RECOMMENDED

銀杏と湯葉のフリット 850

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

フレッシュマッシュルームのサラダ 800

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

手羽元と柿のオープン焼き 1200

安納芋と鹿肉のアッシェパルマンティエ 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

イワシのシチリアーナ エトナ風 700

サーモンのミキュー 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 980

※バケットは別売りです (+350)

マグロとアボカドのカルパッチョ
ポキスタイル PFソース 1200

ムール貝とズッキーニの白ワイン蒸し 1680

PASTA RICE

RECOMMENDED

パレルモ風スルメイカと
ブロッコリーのリングイネ 1600

じっくり赤ワインで煮込んだ
ラム肉と栗のフェットチーネ 1900

野菜たっぷりオルトラナスパゲッティ 1600

青森にんにくと
黒トリュフのペペロンチーノ 1600

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



チョコレートブラウニーの
モンブランタルト 650

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