

SPECIAL



“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 650

VEGETABLE

RECOMMENDED

白菜のロティ ベーコンとカラスミ風味 900
蒸し野菜の土鍋バーニャカウダ 1200

マッシュルームのアンチョビオイル焼き 650
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
銀杏と湯葉のフリット 850
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

鴨のテリーヌ グリーンペッパー風味 850
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
牛ハツのローストビーフ トリュフ塩添え 980
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

スモーク牡蠣と九条ねぎのマリネ 柚子風味 880
サーモンのミキユイ 1200
牡蠣とじゃがいものガレット 1400

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

ポルチーニとパンチェッタの
軽いクリームスパゲッティ 1900

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

パレルモ風スルメイカと
ブロッコリーのリングイネ 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