

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ツツア 1900

ピツツア マルゲリータ 1600

ピツツア サラミ ビスマルク 1850

6種のチーズピツツア ハチミツ添え 2150

バゲット 350

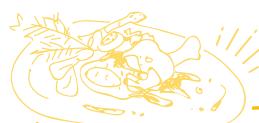
ガーリックトースト 650

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

とろとろ煮込んだ鹿すね肉のシーケルート	1200
若鶏骨付きもも肉のロースト ドライトマトソース	1500
鴨のテリーヌ グリーンペッパー風味	850

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

タラのブランタード	1100
ワカサギのエスカベッシュ	800
スマート牡蠣と九条ねぎのマリネ 柚子風味	880

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
※パ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ヨッキ	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