·SPANISH ·



SAUTEED BROCCOLI & WHITEBAIT WITH ANCHOVY 釜揚げシラスとブロッコリーのアンチョビソテー

食感を残してソテーしたブロッコリーはクセになる1品

S 650[稅込715]

R 950[税込 1045]

CAMEMBERT & MUSHROOMS AJILLO カマンベールときのこのアヒージョ トロッととろけるカマンベールと旬のきのこの熱々のアヒージョ S 650 [税込715] R 950 [税込 1045]

S 650 [税込715]

DEEP-FRIED CHICKPEAS WITH SPICE ひよこ豆のスパイスフリット

食べ始めたら止まらない!揚げたひよこ豆をスパイシーに仕上げました

PICANTE CHICKEN WINGS ピカンテ・チキンウィング オリジナルスパイスでマリネした揚げたてチキンウイング

·ITALIAN ·

S 650 [税込715] R 950 [税込 1045]

R 950[稅込1045]

AGED "MAY QUEEN" POTATO FRITTO WITH ROSEMARY BUTTER

熟成メークインのフリット ローズマリーバター 低温で長期熟成されたメークインは、甘みとコクが別格です!

650 [税込715]

CRISPY FRIED JAPANESE SARDINES トンゴロウイワシのフリット

香ばしくカラッと揚げた、トンゴロウイワシのフリット。骨まで美味しく召し上がれます。

LEMON MARINATED SICILIAN OLIVES シチリアグリーンオリーブのマリネ

HOMEMADE PICKLES 有機野菜の自家製ピクルス 400 [税込440]

SHIBUICHI BAKERY BREAD 渋いちベーカリーのパン

SMOKED CHEESE & CARAMELIZED NUTS スモークチーズとキャラメルナッツ

OUR FAVORITES



C

I

ಡ

Recommended

TERUEL JAMON SERRANO 18 MONTHS S / 1100 L / 1700 18ヶ月熟成 スペイン テルエル産ハモン・セラーノ [税込 1210] [税込 1870] 口いっぱいに広がる芳醇な味と香りが絶品! -ダーごとにふわふわの薄切りにしてご提供いたします。

SHINE MUSCAT & ITARIAN BURRATA CAPRESE シャインマスカットとイタリア産ブッラータのカプレーゼ

1800 [税込 1980] **ROAST CHICKEN FROM IWATE** 岩手県産 みちのく清流鶏のローストチキン 外をカリッと中はジューシーに仕上げたローストチキンを アブサンを加えたハーブたっぷりのガーリック・バターソースで。

SHIHORO KUROGE WAGYU RIB STEAK 士幌黒牛のリブステーキ

北海道・士幌産の黒牛を使った、旨みあふれるリブステーキ。



2100

[税込 2310]

VEGETABLES

MIXED GREEN SALAD - SAIKYO MISO DRESSING WITH SELVATICA ARUGULA & GREEN CURL LETTUC セルバチコとグリーンカールのミックスグリーンサラダ 西京味噌ドレッシング

S/800 L/1200

PROSCIUTTO, FIG & FETA CHEESE SALAD - ANCHOVY DRESSING 生ハムといちじく、フェタチーズのサラダアンチョビ・ドレッシング

S / 1000 L / 1400

PIZZAS

QUATTRO FORMAGGI クアトロフォルマッジ gorgonzola, samsoe cheese, gouda, mozzarella

1800 [税込 1980]

BOCCONCINI MARGHERITA ボッコンチーニ・マルゲリータ mozzarella bocconcini, tomato sauce, basil

1800

YAMATO PORK SALSICCIA LEMON & RICOTTA CHEESE PIZZA ヤマト豚サルシッチャ、レモンとリコッタチーズのピッツァ

ricotta cheese sauce, salsiccia, sautéed red onion, mozzarella, lemon, parmesan, wild arugula, anchovy

S 1900 「税込 2090]

S

×

DIAVOLA ディアボラ丿

tomato sauce, 'nduja, saleme, chicken, mozzarella, parmesan

1850 [税込 2035]

PASTA





POMODORO WITH PROSCIUTTO, FRUITS TOMATO & MOZZARELLA

PEPERONCINO WITH WHITEBAIT & "ROSAMARINA"

SOY SAUCE BUTTER WITH SHRIMP & GRILLED MAITAKE フルーツトマトとモッツァレラのポモドーロ

1400 [税込1540]

1400 [税込1540]

しらすとロザマリーナのペペロンチーノ 🄰

1400 [税込1540]

LINGUINE [リングイネ] 中太・もちもちロングパスタ



ARRABBIATA

あらごし有機トマトのアラビアータノリ

小エビとグリル舞茸の和風バター醤油

1200 [税込1320] 1400 [税込1540]

奥久慈卵とグアンチャーレのカルボナーラ **CARBONARA**

TROTTOLE "コマ"という意味の渦巻状のパスタ



EGGPLANT & KUROGE WAGYU BOLOGNESE 揚げ茄子と黒毛和牛のボロネーゼ

1550 [税込1705]

TOMATO CREAM SAUCE WITH SCAMPI 鬼手長海老のトマトクリームソース

1900 [税込 2090]

BACON

150 [税込165] MOZZARELLA モッツァレラ 200 [税込 220]

小海老 200 [稅込220] SHRIMP PROSCIUTTO 生ハム 300 [税込330]

GLUTEN-FREE FETTUCINE グルテンフリー・玄米粉フェットチー



CLASSIC TIRAMISU クラシック・ティラミス



CHOCOLATE TERRINE ショコラテリーヌ

DESSERT

800 [税込880]



PREMIUM JERSEY MILK SOFT CREAM ジャージー牛乳ソフトクリーム

BASQUE BURNT CHEESE CAKE 『バスクチーズケーキ



JAPANESE CHESTNUT MONT BLANC TART 和栗のモンブランタルト 850



CAFE MOCHA SOFT CREAM カフェモカ・ソフトクリーム

650



YOU CAN ALSO CHECK THE MENU HERE! テラス用のメニューはこちらからも!



