

tapas

・SPANISH・

LOTUS ROOT, WHITEBAIT & GINGER AJILLO

蓮根とシラス、生姜のアヒージョ

蓮根の食感に、生姜の香りをきかせたアヒージョ。

S 650 [税込 715]

R 950 [税込 1045]

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

S 650 [税込 715]

LEMON MARINATED SICILIAN OLIVES

シチリアグリーンオリーブのマリネ

400 [税込 440]

HOMEMADE PICKLES

有機野菜の自家製ピクルス

400 [税込 440]



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 [税込 715]

R 950 [税込 1045]

PICANTE CHICKEN WINGS ピカンテ・チキンウイング

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

S 650 [税込 715]

R 950 [税込 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！

R 950 [税込 1045]

OUR FAVORITES



Recommended

TERUEL JAMON SERRANO 18 MONTHS

18ヶ月熟成 スペイン テルエル産ハモン・セラーノ

口いっぱいに広がる芳醇な味と香りが絶品！

オーダーごとにふわふわの薄切りにしてご提供いたします。

S / 1100 L / 1700

[税込 1210]

[税込 1870]

SHIHO RO 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。

3800

[税込 4180]



ITALIAN BURRATA & SEASONAL FRUIT CAPRESE

イタリア産ブッラータと季節のフルーツのカプレーゼ

1800

[税込 1980]

VEGETABLES

MIXED GREEN SALAD - SAIKYO MISO DRESSING

WITH SELVATICA ARUGULA & GREEN CURL LETTUC

セルパ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

[税込 880]

[税込 1320]

PROSCIUTTO, APPLE & FETA SALAD - ANCHOVY DRESSING

生ハムと林檎、フェタチーズのサラダ アンチョビ・ドレッシング

S / 1000 L / 1450

[税込 1100]

[税込 1595]

PIZZAS

BIANCO

QUATTRO FORMAGGI クアトロフォルマッジ

gorgonzola, samsoe cheese, gouda, mozzarella

1800

[税込 1980]

ORTOLANA PIZZA オルトラーナ

mozzarella, eggplant, lotus root, burdock, hiratake mushroom, cherry tomato, basil pesto

1800

[税込 1980]

ROSSO

BOCCONCINI MARGHERITA ボッコンチーニ・マルゲリータ

mozzarella bocconcini, tomato sauce, basil

1800

[税込 1980]

DIAVOLA ディアボラ

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

1850

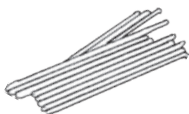
[税込 2035]

PASTA

SPAGHETTI

【スパゲティ・1.8mm】

M イタリア産最高品質
マンチーニ社製



POMODORO WITH PROSCIUTTO, FRUITS TOMATO & MOZZARELLA

PEPERONCINO WITH WHITEBAIT & “ROSAMARINA”

OYSTER & MAITAKE AGLIO E OLIO WITH YUZU PEPPER

生ハムとフルーツトマト、モッツァレラのポモドーロ

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]

牡蠣と霜降り平茸、柚子胡椒のアーリオオーリオ

1450 [税込 1595]

LINGUINE

【リングイネ】

中太・もちもちロングパスタ



ARRABBIATA

CARBONARA

あらごし有機トマトのアラビアータ

1200 [税込 1320]

奥久慈卵とグアンチャーレのカルボナーラ

1400 [税込 1540]

TROTTOLE

【トロットレ】

“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

ベーコン

150 [税込 165]

SHRIMP

小海老

200 [税込 220]

MOZZARELLA

モッツァレラ

200 [税込 220]

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ネ

すべてのパスタをグルテンフリーのフェットチーネに変更できます。

DESSERT



CLASSIC TIRAMISU

クラシック・ティラミス

700

[税込 770]



CHOCOLATE TERRINE

ショコラテリーヌ

800

[税込 880]



PREMIUM JERSEY MILK SOFT CREAM

ジャージー牛乳ソフトクリーム

550

[税込 605]



BASQUE BURNT CHEESE CAKE

バスクチーズケーキ

750

[税込 825]



JAPANESE CHESTNUT

MONT BLANC TART

和栗のモンブランタルト

850

[税込 935]



CAFE MOCHA SOFT CREAM

カフェモカ・ソフトクリーム

650

[税込 715]



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

FOOD



DRINKS

