

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]



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]

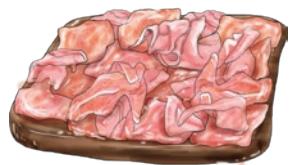
LEMON MARINATED SICILIAN OLIVES
シチリアグリーンオリーブのマリネ
400 [税込 440]

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

SHIBUCHI BAKERY BREAD
渋いちばーカーのパン
450 [税込 495]

SMOKED CHEESE & CARAMELIZED NUTS
スモークチーズとキャラメルナッツ
650 [税込 715]

OUR FAVORITES



Recommended

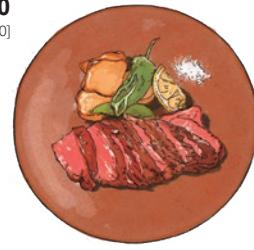
TERUEL JAMON SERRANO 18 MONTHS
18ヶ月熟成 スペイン テルエル産ハモン・セラーノ
口いっぱいに広がる芳醇な味と香りが絶品！
オーダーごとにふわふわの薄切りにしてご提供いたします。

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]

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。

3800
[税込 4180]



VEGETABLES

MIXED GREEN SALAD - SAIKYO MISO DRESSING
WITH SELVATICA ARUGULA & GREEN CURL LETTUCE
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
[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, samsøe 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
[税込 1980]

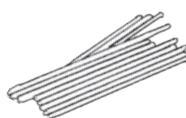
ORTOLANA PIZZA オルトラーナ
mozzarella, eggplant, lotus root, burdock, hiratake mushroom, cherry tomato, basil pesto

1800
[税込 1980]

DIAVOLA ディアボラ
tomato sauce, 'nduja, salame, chicken, mozzarella, parmesan

1850
[税込 2035]

ROSSO



SPAGHETTI

[スパゲティ・1.8mm]
M イタリア産最高品質
マンチニ社製

POMODORO WITH PROSCIUTTO,
FRUITS TOMATO & MOZZARELLA

生ハムとフルーツトマト、モツツアレラのポモドーロ

1400 [税込 1540]

PEPERONCINO
WITH WHITEBAIT & "ROSAMARINA"

しらすとロザマリーナのペペロンチーノ

1400 [税込 1540]

OYSTER & MAITAKE AGLIO E OLIO
WITH YUZU PEPPER

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]
MOZZARELLA モツツアレラ 200 [税込 220]

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

GLUTEN-FREE FETTUCCINE 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 BURNED 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

