

Holiday SPECIALS

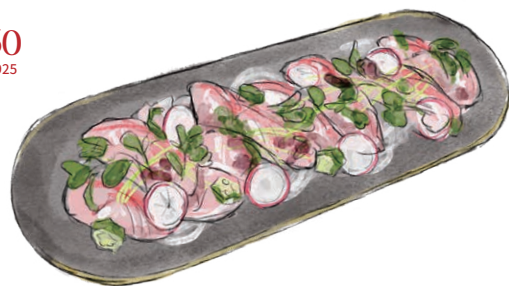
SPANISH-STYLE CARPACCIO 1750 PESCADO CRUDO

税込1925

WITH FRESH FISH FROM SUKUMO

高知県宿毛 小嶋さんの 鮮魚のペスカドクルード

神経メをした鮮度抜群なお魚を香味野菜と合わせて、
スペイン風・カルパッチョに!



TARTIVO, SURF CLAM & ORANGE MARINADE

900
税込990

山形県 河北町産

タルティーボとホッキ貝、オレンジのマリナード

甘みのあるホッキ貝に、タルティーボのほろ苦さと、爽やかなオレンジを
合わせた冷前菜! シェリービネガードレッシングとパッションペッパーで。

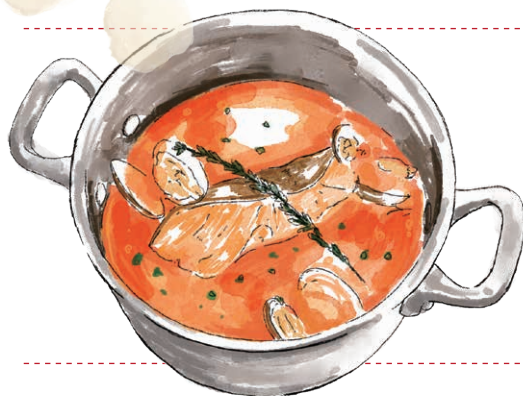
SWEET POTATO & PONT-L'EVEQUE GRATIN

1350
税込1485

千葉県 加瀬農園

紅はるかとポンレヴェックのグラタン

さつまいも、キャラメルオニオンの甘みに、ベーコン、
ウォッシュチーズ、ポンレヴェックの旨みが引き立つグラタン。



STEWED COD & CLAMS SUQUET

1750
税込1925

魚介の旨みを凝縮した、絶品スープ!

鱈とあさりのスケット

鱈とあさを魚介の出汁でじっくり煮込んだ
味わい深い、地中海風・漁師鍋!

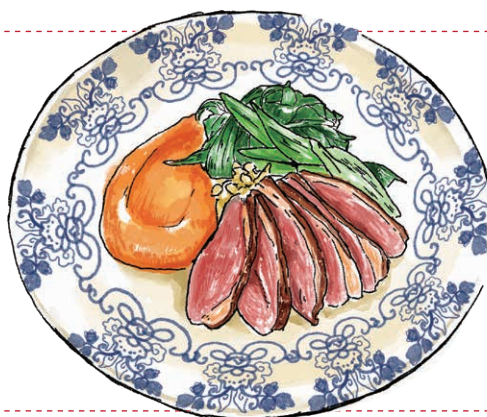
DUCK & IWATSU LEEK CALSOTS WITH ROMESCO SAUCE

3200
税込3520

京鴨ロースと岩津ネギのカルソツツ

ロメスコソース

兵庫県の幻のネギ・岩津ねぎと京鴨の鉄板焼き!
ナッツとパプリカのロメスコソースで。



MIXED MUSHROOMS PAELLA PAELLA DE SETAS

パエージャ・デ・セタス

タモギダケ、ブラウンエノキ、キクラゲ、やまぶし茸など、きのこが
たっぷりのパエージャ。ゆずをキュッと絞ってお召し上がりください!

PEQUENO 1950
税込2145

MEDIO 2950
税込3245

GRANDE 4950
税込5445