

# tapas

## ■ SPANISH ■

SHRIMP & BRUSSELS SPROUT AJILLO  
海老と芽キャベツのアヒージョ

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

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]

SHIBUCHI BAKERY BREAD  
渋いちべーカリーのパン

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

450 [税込 495]

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  
イタリア産ブル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

3800  
[税込 4180]

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。



## 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, samsae 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 with asparagus 2色のアスパラガスのビスマルク  
cream sauce, anchovy, green asparagus, white asparagus, mozzarella cheese, egg, prosciutto, Parmigiano-Reggiano, black pepper

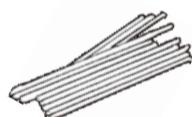
2000  
[税込 2200]

DIAVOLA ディアボラ  
tomato sauce, 'nduja, salame, 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



BRUSSELS SPROUTS & SHRIMP PASTA  
WITH ROSEMARY BUTTER SAUCE

芽キャベツと海老のローズマリーバターソース

1400 [税込 1540]

PEPERONCINO  
WITH WHITEBAIT, NANOHANA & BOTTARGA

シラスと菜の花のペペロンチーノ カラスミがけ

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]

奥久慈卵とホワイトマッシュルームのカルボナーラ

1450 [税込 1595]

**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 モッツァレラ 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。

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 ACAI SOFT CREAM  
ジャージー牛乳アサイー・ソフトクリーム

650  
[税込 715]

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]



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

