

# 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

**S 650** [税込 715]

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

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]

SHIBUICHI BAKERY BREAD  
渋いちペーカリーのパン  
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。

**S / 1100 L / 1700**  
[税込 1210] [税込 1870]

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

**3800**  
[税込 4180]



北海道・土幌産の黒牛を使った、旨みあふれるリブステーキ。

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 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]

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

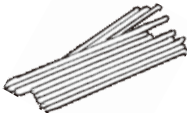
**1850**  
[税込 2035]

## PASTA

SPAGHETTI

[スパゲティ・1.8mm]

イタリア産最高品質  
マンチャーニ社製



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, NANO HANA & 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

あらごし有機トマトのアラビアータ

**1200** [税込 1320]

CARBONARA

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 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  
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 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]



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

