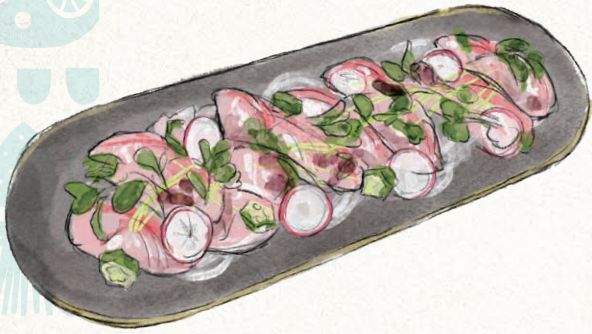


SEASONAL SPECIALS



Spanish-style Carpaccio PESCADO CRUDO 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!

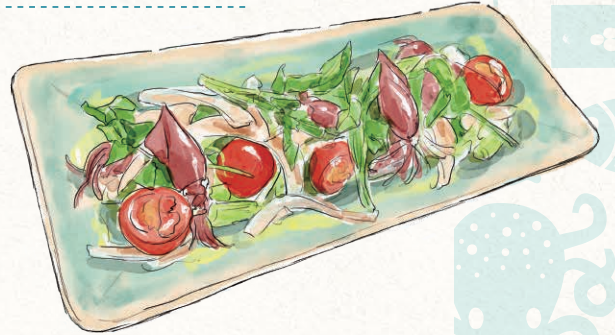
1750 税込1925

WATERCRESS & FIREFLY SQUID MARINADO

河内クレソンとホタルイカのマリナード

旬のクレソンとホタルイカに新玉ねぎを合わせ、
オリーブと西京味噌でコクと旨みのアクセントを加えた冷菜

1100 税込1210



WHITEBAIT & WOOD EAR MUSHROOM AJILLO

高知県産 釜揚げしらすと生きくらげのアヒージョ
釜揚げしらすとコリコリとした食感の生キクラゲの熱々アヒージョ

950 税込1045

ASPARAGUS, BEEF & SHRIMP BROCHETTA

北海道産 アスパラガスと牛肉、海老のブロchetta

旬のアスパラガスと牛肉、海老をビッグサイズの串焼きに!
ペドロヒメネスソースとマンチェゴチーズで仕上げました

1300 税込1430



Clams & Bottarga Paella PAELLA DE ALMEJAS CON BOTTARGA

北海道産 あさりのパエージャ
北海あさりたっぷりのパエージャ。
仕上げにカラスミをたっぷり!

Pequeno 2050
税込2255

Medio 3050
税込3355

grande 5500
税込6050

