

SALADS

ORGANIC ROMAINE LETTUCE CAESAR SALAD
有機ロメインレタスのシーザーサラダ

PICCOLO / REGULAR
850 / 1300
[税込935] [税込1430]

GRILLED FISH SALAD
旬魚の香草焼き オリエンタルサラダ
バルサミコドレッシング8種類のハーブで香りをつけた魚を焼き上げ、さっぱりとしたドレッシングで。

1550
[税込1705]



MIXED VEGETABLES & WHEAT VEGAN SALAD
スペルト小麦・押し麦と20品目のヴィーガンサラダ
豆腐ドレッシング または バルサミコドレッシング

1450
[税込1595]

TANDOORI CHICKEN SALAD
タンドリーチキンと10種野菜のサラダ
香ばしく焼き上げたタンドリーチキンをたっぷりの新鮮野菜とバルメジャンチーズ、すりおろし林檍のドレッシングで。

1550
[税込1705]

PASTA



SPAGHETTI スパゲッティ [1.8mm]
イタリア・自社栽培の小麦100%でつくるマンチーニ社のスパゲッティ

AGLIO OLIO with Guanciale & Tenkeidake Mushroom
グアンチャーレと天恵茸のアーリオオーリオ

1550
[税込1705]



BIGOLI ビーゴリ
コシのある極太・もちもち麺! ソースともよく絡みます

SWORDFISH & RUCCOLA LEMON BUTTER SAUCE
メカジキとルッコラのレモンバターソース

1600
[税込1760]

CACIO E PEPE with H.M. Lamb Salsiccia & Semi-dried Tomatoes
自家製ラムサルシッチャと
セミドライトマトのカチョエペペ

1500
[税込1650]

ARITA BEEF BOLOGNESE
有田牛の手切りボロネーゼ

1900
[税込2090]

TOMATO CREAM SAUCE WITH SEA URCHIN
雲丹のトマトクリームソース

2200
[税込2420]



LUMACHE ルマーケ
貝殻のようにくると巻いたマンチーニ社製のショートパスタ

GORGONZOLA & WALNUT CREAM SAUCE
ゴルゴンゾーラと胡桃のクリームソース

1400
[税込1540]

KYOTO DUCK & LOTUS ROOT SAUCE
京都鴨もも肉と新レンコンのラグーソース

1600
[税込1760]

GLUTEN FREE
GLUTEN FREE FETTUCCINE AVAILABLE FOR SUBSTITUTION.
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。

ARROZ

CALDOSO

魚介の旨みがギュッと詰まった出汁で作る、スペイン風のスープ雑炊

HOKKAIDO CLAM CALDOSO
北海道産 アサリのカルドン
北海道産アサリの旨みをしっかりと煮出した、スペイン風の雑炊

2000
[税込2200]

MELOSO

旨みの効いたスープで作るスペイン風のリゾット
アロス・カルドンよりもスープが少なくとろみのある仕上がり

SQUID BLACK INK ARROZ MELOSO
イカ墨のアロス・メロソ
イカ墨と魚介の旨味をとじこめたスープで仕上げたスペイン風のリゾット

1900
[税込2090]

PAELLA

パエリアパンで炊き上げるパエリアはおこげがポイント!
旨みをたっぷり吸ったお米と香ばしいおこげをお楽しみください

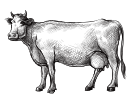
LOBSTER PAELLA
カナダ産 オマール海老のパエージャ
牛肉、鶏肉、海老でとった出汁で炊き上げた、オマール海老の贅沢なパエージャ

2900 4200
[税込3190] [税込4620]

YONEZAWA PORK &
SWEET GREEN PEPPER PAELLA
山形県産 米澤豚と万願寺唐辛子のパエージャ

2100 3150
[税込2310] [税込3465]

THE GRILL



Recommended

CAB PRIME RIB ROAST STEAK
CAB 認定プライムアングスビーフ リブロース 300g
旨みと柔らかさを兼ね備えた認定アングスビーフのリブロースを、
シンプルにステーキでお楽しみください。

8500
[税込9350]

厳選されたアングス牛の中でも、わずか約3割しか認定されない、
10項目の厳しい基準をクリアした希少な「認定アングスビーフ」



HOKKAIDO “SHIHO RO KUROUSHI” BEEF STEAK
北海道産 士幌黒牛 200g
赤身と脂身のバランスがとれたシェフ特選のリブステーキ

3800
[税込4180]

GRILLED CHICKEN BREAST
桜姫鶏胸肉
マルドンの塩とレモンを絞ってさっぱりと

1700
[税込1870]



GRILLED IWATE OKUNO-MIYAKODORI CHICKEN
岩手県産 奥の都どり
旬の柑橘を使った塩を添えてシンプルにどうぞ。

1750
[税込1925]

IWATE OKUNO-MIYAKODORI FRIED CHICKEN
岩手県産 奥の都どりのフライド・チキン
衣はカリッと身はジューシーに揚げた自慢のフライドチキン!

1750
[税込1925]

■ ORIGINAL オリジナル ■ SPICY MAO 激辛スパイシーマオ



GRILLED HAKKINTON PORK
岩手県産 白金豚
肉質は柔らかく、キメ細かな脂の乗りが特徴のブラチナポーク

2300
[税込2530]

GRILLED PORK SPARE RIBS
三重県産 松坂豚スペアリブ 350g
キメが細かくまろやかな脂の旨味が特徴の松坂豚スペアリブのグリル

2900
[税込3190]



LAMB RUMP MEXICAN SKEWER
WITH HOMEMADE HARISSA
オーストラリア産 ラムランプのプロシュエッ 250g
パプリカ、クミン、コリアンダーなどのモロッカンスパイスでマリネし、
ジューシーに焼き上げます。自家製アリッサを添えて

2350
[税込2585]



Recommended
GRILLED TUNA
高知県宿毛市 本マグロのグリル
宿毛市で育ったマグロは脂と赤身のバランスが絶妙!
ハーブとレモン香るサルモリッリオをかけて仕上げます。

2800
[税込3080]

GRILLED ROCH DUART SALMON
スコットランド産 ロック・デュアートサーモン
“ラベル・ルージュ認定”! 手付かずの大自然の中で育ち、アトランティックサーモン本来の
味を追求した特別なサーモン。皮目はパリッと、身はふっくらジューシーに焼き上げます。

2450
[税込2695]

SIDE DISHES

SICILIAN-STYLE POTATO SALAD WITH CAPER
キタアカリとケーパーのシチリア風ポテトサラダ

650
[税込715]

GARLIC BUTTERED MUSHROOMS
キノコのガーリックバター・ソテー

650
[税込715]

MASHED POTATOES WITH MUSHROOMS
発酵バターとマッシュルームのマッシュポテト

650
[税込715]

FRENCH FRIES
フレンチフライ

650
[税込715]

MIXED GREEN SALAD
グリーンサラダ

650
[税込715]

ALL NATURAL

All carefully cooked with Natural ingredients. No Processed ingredients anywhere. 自然由来の素材を使用し、化学的に精製されたものは使用していません。

NO MSG 化学調味料不使用 No MSG on our natural "UMAMI" dishes LOW TRANS FAT 低温圧搾抽出法油 低トランス脂肪酸 Low Transfat Oil NATURAL SALT 自然製法の塩 Natural Salt ORGANIC SUGAR オーガニック砂糖 Organic Sugar WATER 水 WATER 水

Please advise your waiter of any allergies or dietary requirements before order. アレルギー、ベジタリアンの方はご注文の前にお申しつけ下さい。お申しつけ頂けなかった際の作り直しは出来ません。 Please note that following will be added as a table charge: ¥220 a person on weekend & holidays between 11:00-17:00 / ¥440 a person on after 5:00 p.m. on weekdays & after 3:00 p.m. on weekends & holidays. テーブルチャージ[席料]として土日祝日の11:00-15:00までお一人様220円、平日17時以降/土日祝15時以降、お一人様440円頂戴しております。