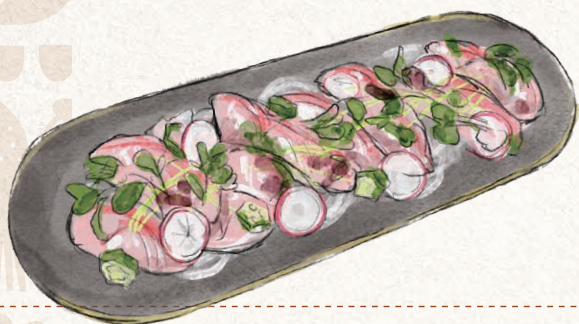


SEASONAL SPECIALS



Spanish-style Carpaccio

Pescado Crudo

with fresh fish from Sukumo

高知県宿毛 小嶋さんの 鮮魚のペスカドクレード

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！

1,750 税込1925

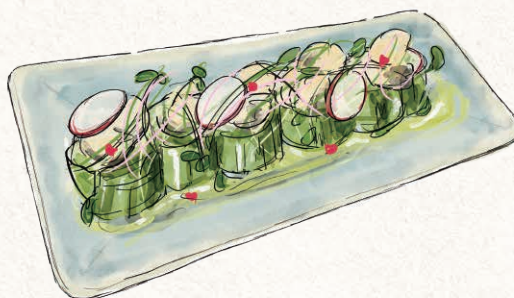
Poireau & Oysters Vinagreta

北海道産三野ファーム

ポワローと牡蠣のヴィナグレッタ

トロツと甘い美味しいネギを広島産の牡蠣と
ピネガーでさっぱりと仕上げた冷菜

1,350 税込1485



**Anno Sweet Potato
& Pie D'angloys Gratin**

長崎県五島産

安納芋とピエ・ダングロワのグラタン

厳選した安納芋、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 ピエ・ダングロワの旨みが引き立つグラタン

1,350 税込1485

**Scallops, Beef & Lotus root
Brochetta**

北海道産 ホタテと牛肉、

茨城県産 美肌レンコンのブロचेッタ

北海道産の大ぶりなホタテと、アンダルシアスパイスで
マリネした牛肉、旬のレンコンを豪快に串焼きに。
スペインの伝統的なソース、ロメスコと一緒にどうぞ。

1,700 税込1870



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、やまぶしだけ、
舞茸、しめじなど、きのこたっぷりの秋のパエージャ、
旬の柑橘をキュッと絞ってお召し上がりください

Pequena **2,050** 税込2255

Media **3,050** 税込3355

Grande **6,000** 税込6600