

# TAPAS

## SPANISH



**SHRIMP & MUSHROOM AJILLO**  
小海老とマッシュルームのアヒージョ  
海老の旨味を存分に楽しめる熱々のアヒージョ

S 600 [税込660]  
R 900 [税込990]



**BROCCOLI PLANCHA WITH ANCHOVY & GARLIC**  
ブロッコリーのアンチョビ・ガーリックプランチャ  
食感を残してソテーしたブロッコリーはクセになる1品

S 600 [税込660]  
R 900 [税込990]



**BRIE CHEESE & POTATO FRICO**  
ブリーチーズとじゃがいものフリコ  
表面は"カリッと"中は"トロっと"濃厚なブリーチーズと合わせました

R 900 [税込990]



**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

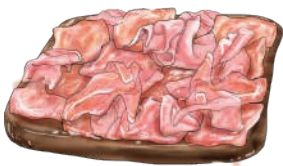
S 600 [税込660]  
R 900 [税込990]

LEMON MARINATED SICILIAN OLIVES 400 [税込440]  
シチリアグリーンオリーブのマリネ

HOMEMADE PICKLES 400 [税込440]  
有機野菜の自家製ピクルス

SHIBUICHI BAKERY BREAD 400 [税込440]  
洗いちベーカリーのパン

## 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 / 900 L / 1500  
[税込990] [税込1650]

**BURRATA CAPRESE** 1450 [税込1595]  
イタリア産ブッラータとトマトのカプレーゼ

**WINE STEAMED CLAMS** 1200 [税込1320]  
ムール貝とあさりのトレビアーノ蒸し[ピアンコ or ロッソ]  
白ワインで豪快に蒸し上げることで、貝の旨味をダイレクトに味わえます。

**CHEF'S STEAK** 3900 [税込4290]  
シェフ厳選! 本日のステーキ  
日替わりで仕入れたその日厳選の肉を豪快に焼き上げます



## VEGETABLES

**CAESAR SALAD -CHEESE ANCHOVY MAYO** S / 700 L / 1000 [税込770] [税込1100]  
リゴレットシーザーサラダ チーズアンチョビ・マヨネーズ

**ROAST BEEF & GRILLED VEGETABLE SALAD -BALSAMIC VINEGAR DRESSING** S / 1000 L / 1350 [税込1100] [税込1485]  
ローストビーフとグリル野菜のサラダ バルサミコ・ドレッシング

## PIZZAS

HALF & HALF AVAILABLE FOR 10 INCH PIZZAS. 10インチピZZAはハーフ&ハーフに出来ます。

**BIANCO FUNGHI BISMARCK** フンギビスマルク 1550 / 2100 [税込1705] [税込2310]  
samsøe cheese, Maitake mushroom, king trumpet mushroom, shimeji mushroom, mushroom, yamato pork salsiccia, egg, grana padano

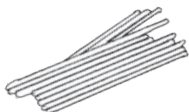
**QUATTRO FORMAGGI** クアトロフォルマッジ 1600 / 2200 [税込1760] [税込2420]  
gorgonzola, samsøe cheese, gruyere, mozzarella

**ROSSO BOCCONCINI MARGHERITA** ボッコンチーニ・マルゲリータ 1600 / 2200 [税込1760] [税込2420]  
mozzarella bocconcini, tomato sauce, basil

**DIAVOLA** ディアボラ 1550 / 2100 [税込1705] [税込2310]  
tomato sauce, samsøe cheese, salami, bacon, sausage, parmigiano, prosciutto, fried garlic

## PASTA

**SPAGHETTI**  
[スパゲティ・1.7mm]  
イタリア産・最高品質タンマ社製



**BACON AMATRICIANA**

厚切りベーコンのアマトリッチャーナ 1200 [税込1320]

**SALMON & MUSHROOMS PEPERONCINI**

秋鮭とキノコのペペロンチーノ 1350 [税込1485]

**LINGUINE**  
[リングイネ]  
中太・もちもちロングパスタ



**CARBONARA**

奥久慈卵と厚切りベーコンのカルボナーラ 1300 [税込1430]

**TROTTOLE**  
[トロットレ]  
"コマ"という意味の渦巻状のパスタ



**ARRABBIATA**

あらごし有機トマトのアラビアータ 1150 [税込1265]

**TOMATO CREAM SAUCE WITH SHRIMP & STRACCIATELLA**

海老とストラッチャテッラのトマトクリーム 1450 [税込1595]

**GNOCCHI**  
[さつま芋のニョッキ]  
もちっとした食感のニョッキ



**GORGONZOLA CREAM SAUCE**

ゴルゴンゾーラクリームソース 1400 [税込1540]

BACON ベーコン 150 [税込165]  
MOZZARELLA モッツアレラ 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



**MONT BLANC TART** 650 [税込715]  
コーヒー・フォンダンショコラ



**MONT BLANC TART** 800 [税込880]  
和栗のモンブランタルト



**BASQUE BURN'T CHEESE CAKE** 700 [税込770]  
バスクチーズケーキ



**CLASSIC TIRAMISU** 650 [税込715]  
クラシック・ティラミス



**CAFE MOCHA SOFT CREAM** 500 [税込550]  
カフェモカ・ソフトクリーム



**PREMIUM JERSEY MILK SOFT CREAM** 400 [税込440]  
ジャージー牛乳ソフトクリーム



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

