

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 630 [税込 693]
R 940 [税込 1034]



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 630 [税込 693]
R 940 [税込 1034]



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 940 [税込 1034]



PICANTE CHICKEN WINGS
ピカンテ・チキンウイング
オリジナルサイズでマリネした揚げたてチキンウイング

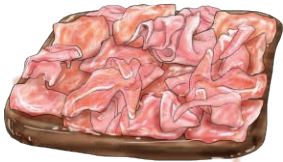
S 630 [税込 693]
R 940 [税込 1034]

LEMON MARINATED SICILIAN OLIVES 420 [税込 462]
シチリアグリーンオリーブのマリネ

HOMEMADE PICKLES 420 [税込 462]
有機野菜の自家製ピクルス

SHIBUICHI BAKERY BREAD 420 [税込 462]
洗いちペーカリーのパン

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 / 1000 L / 1600
[税込 1100] [税込 1760]

BURRATA CAPRESE 1520 [税込 1672]
イタリア産ブッラータとトマトのカプレーゼ

WINE STEAMED CLAMS 1260 [税込 1386]
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により、貝の旨味をダイレクトに味わえます。

CHEF'S STEAK 4090 [税込 4499]
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 / 730 L / 1050 [税込 803] [税込 1155]
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 / 1050 L / 1410 [税込 1155] [税込 1551]
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ZZアはハーフ&ハーフに出来ます。

BIANCO
FUNGI BISMARCK フンギビスマルク 1620 / 2200 [税込 1782] [税込 2420]
samsoe cheese, Maitake mushroom, king trumpet mushroom, shimeji mushroom, mushroom, yamato pork salsiccia, egg, grana padano

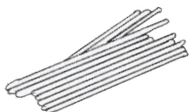
QUATTRO FORMAGGI クアトロフォルマッジ 1680 / 2310 [税込 1848] [税込 2541]
gorgonzola, samsoe cheese, gruyere, mozzarella

ROSSO
BOCCONCINI MARGHERITA ボッコンチーニ・マルゲリータ 1680 / 2310 [税込 1848] [税込 2541]
mozzarella bocconcini, tomato sauce, basil

DIAVOLA ディアボラ 1620 / 2200 [税込 1782] [税込 2420]
tomato sauce, samsoe 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 1260 [税込 1386]

WHITEBAIT & URUI GREEN PEPERONCINI

しらすと雪うりのペペロンチーノ 1400 [税込 1540]

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 1360 [税込 1496]

TROTTOLE
[トロットレ]
"コマ"という意味の渦巻状のパスタ



ARRABBIATA

あらかし有機トマトのアラビアータ 1200 [税込 1320]

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 1520 [税込 1672]

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 1470 [税込 1617]

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



STRAWBERRY CRÉMET D'ANJOU 850 [税込 935]
苺のクレメダンジュ



STRAWBERRY CHIFFON CAKE 680 [税込 748]
苺のマーブルシフォンケーキ



BASQUE BURNT CHEESE CAKE 730 [税込 803]
バスクチーズケーキ



CLASSIC TIRAMISU 680 [税込 748]
クラシック・ティラミス



CAFE MOCHA SOFT CREAM 520 [税込 572]
カフェモカ・ソフトクリーム



PREMIUM JERSEY MILK SOFT CREAM 420 [税込 462]
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

