

TAPAS

・SPANISH・



SAUTEED BROCCOLI & WHITEBAIT WITH ANCHOVY
釜揚げシラスとブロッコリーのアンチョビソテー
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 650 [税込 715]
R 950 [税込 1045]

CAMEMBERT & MUSHROOMS AJILLO
カマンベールときのこのアヒージョ
トロツととろけるカマンベールと旬のきのこの熟々のアヒージョ

S 650 [税込 715]
R 950 [税込 1045]



PICANTE CHICKEN WINGS
ピカンテ・チキンウィング
オリジナルスパイスでマリネした揚げたてチキンウィング

S 650 [税込 715]
R 950 [税込 1045]

AGED "MAY QUEEN" POTATO FRITTO WITH ROSEMARY BUTTER
熟成メークインのフリット ローズマリーバター
低温で長期熟成されたメークインは、甘みとコクが別格です！

R 950 [税込 1045]

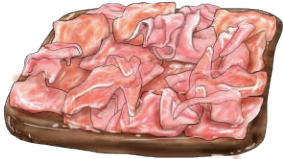
LEMON MARINATED SICILIAN OLIVES
シチリアアグリーンオリーブのマリネ
400 [税込 440]

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

SHIBUICHI BAKERY BREAD
渋いちペーカリーのパン
450 [税込 495]

SMOKED CHEESE & CARAMELIZED NUTS
スモークチーズとキャラメルナッツ
650 [税込 715]

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 & FRUIT CAPRESE
イタリア産ブッラータとフルーツのカプレーゼ

1550
[税込 1705]

KUROGE WAGYU BEEF RIB EYE ROLL STEAK
黒毛和牛リブロースのステーキ
旨味がギュッと詰まった牛リブロースを柔らかく焼き上げました。

4000
[税込 4400]



VEGETABLES

CAESAR SALAD -CHEESE ANCHOVY MAYO
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

S / 750 L / 1100
[税込 825] [税込 1210]

ROAST BEEF & ORGANIC VEGETABLE SALAD -BALSAMIC VINEGAR DRESSING
ローストビーフと有機野菜のサラダ バルサミコ・ドレッシング

S / 1100 L / 1450
[税込 1210] [税込 1595]

PIZZAS

BIANCO

QUATTRO FORMAGGI クアトロフォルマッジ
gorgonzola, samsoe cheese, gouda, mozzarella

1800
[税込 1980]

ASPARAGUS & SHRIMP WITH ANCHOVY CREAM
長崎県産アスパラガスと海老のアンチョビクリーム
anchovy cream sauce, mushroom, asparagus, shrimp, smoked mozzarella, tomato sauce

1900
[税込 2090]

ROSSO

BOCCONCINI MARGHERITA ボッコンチーニ・マルゲリータ
mozzarella bocconcini, tomato sauce, basil

1800
[税込 1980]

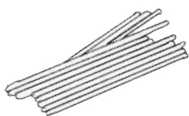
DIABOLA ディアボラ
'nduja, saleme, chicken, mozzarella, parmesan

1850
[税込 2035]

PASTA

SPAGHETTI

[スパゲティ・1.8mm]
イタリア産最高品質
マンチーニ社製



WHELK & GRILLED LEEK AGLIO OLIO

PEPERONCINO WITH BABY SARDINES, SWEET GREEN PEPPER & BOTTARGA

SOY SAUCE BUTTER WITH SHRIMP & GRILLED MAITAKE

つぶ貝とグリル葱のアーリオオーリオ

1400 [税込 1540]

しらすと甘長唐辛子、カラスミのペペロンチーノ

1400 [税込 1540]

小エビとグリル舞茸の和風バター醤油

1400 [税込 1540]

LINGUINE

[リングイネ]
中太・もちもちロングパスタ



ARRABBIATA

CARBONARA

あらごし有機トマトのアラビアータ

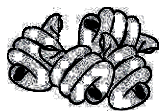
1200 [税込 1320]

奥久慈卵とグアンチャーレのカルボナーラ

1400 [税込 1540]

TROTTOLE

[トロットレ]
“コマ”という意味の渦巻状のパスタ



EGGPLANT & KUROGE WAGYU BOLOGNESE 揚げ茄子と黒毛和牛のボロネーゼ

1550 [税込 1705]

TOMATO CREAM SAUCE WITH SCAMPI 鬼手長海老のトマトクリームソース

1900 [税込 2090]

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



CLASSIC TIRAMISU
クラシック・ティラミス

700
[税込 770]



TORTA CAPRESE
トルタ・カプレーゼ

850
[税込 935]



PREMIUM JERSEY MILK SOFT CREAM
ジャージー牛乳ソフトクリーム

550
[税込 605]



BASQUE BURNT CHEESE CAKE
バスクチーズケーキ

750
[税込 825]



PINEAPPLE BANANA TARTE
パイナップルとバナナのタルト
キャラメリゼバナナ添え

800
[税込 880]



CAFE MOCHA SOFT CREAM
カフェモカ・ソフトクリーム

650
[税込 715]



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

