

備長炭 炭火串焼き

おまかせ!! 盛り合わせ 4種盛り 1,900 6種盛り 2,600

・椎茸の肉詰め	480	・仔羊のスパイシーケバブ	700
・鶏せせり&カブ	500	・牛ハラミ&芽キャベツ	750
・つぶ貝のガーリックオイル	550	・サーモン&燻製カマンベールチーズ	750
・ムール貝と生ハムの串焼き	550	・イベリコ豚&ズッキーニ	800
・イワシ&ハナビラ茸	600	・マグロのタタキ&アボカド	800
・アスパラ&豚バラの肉巻き	600	・牛タン&エリンギ	850
・豚ヒレ肉とキノコクリーム包み焼き	650	・スルメイカの1本焼き	900
・ブリの塩麹炭火焼き	700	・黒毛和牛カルビ&旬野菜のグリル	1,400

シェフのスペシャルティ!

- ・“幻のフレッシュチーズ”
イタリア産 ブッラータチーズとイチゴ 2,400
上記メニュー+スペイン産生ハム添え +600
- ・馬刺しのカルパッチョ 1,380
- ・岩中豚薄切りポルケッタと
ルーコラパルミジャーノサラダ 1,680
- ・ラム肉スペアリブのアーモンド焼き
～ピーナッツバターソース～ 1,900
- ・牛リブローズのビステッカ 3,300

デザート

- ・カタラーナ 650
- ・ラズベリーのジェラート 650
- ・ピスタチオのティラミス 800

前菜料理

- ・切りだし!スペイン産生ハム 2,200
"ハモンセラノ" ハーフ 1,200
- ・タコとセロリのタプナードマリネ 980
- ・ウニのブランマンジェ 1,100
- ・サラミ・モルタデッラ盛り合わせ 1,200
- ・鴨とレバーのパテ 900
- ・チェリートマトのカプレーゼ 1,280
- ・桃のムースと生ハム、
チェリーモッツアレラ 1,300
- ・前菜 7種盛り合わせ 1,680
- ・ナッツ 580
- ・オリーブ 580
- ・ピクルス 580
- ・ドライフルーツ 850
- ・ピスタチオの生チョコレート 850

サラダ・野菜料理

- ・2種チーズのシーザーサラダ 980
- ・菜園風サラダ 1,000
- ・フレッシュトマトとアボカド、
スモークサーモンのサラダ 980
- ・アボカド炭焼き 680
- ・タケノコのアンチョビバターロースト 800
- ・水なすとササミ、
モロヘイヤの辛子ソース和え 850
- ・揚げナスのジェノベーゼ
フレッシュトマトソース 850
- ・フィレンツェで食べたポテトフライ 950
- ・マッシュルームのアンチョビオイル焼き 1,080
- ・まるごと1株ブロッコリーのソテー 980
- ・トリュフ香るアスパラガスとふわとろ卵 1,380
- ・グリル野菜のバーニャカウダ 1,680

魚介料理

- ・北海ホタテの
カルパッチョと野菜のジュレ 1,000
- ・マグロと小柱のタルタル 900
- ・穴子のスパイシーフリットと
夏野菜のマリネ 1,280
- ・メカジキと海老のパテの
インボルティーニ 1,280
- ・北海雲丹のスフレ 980
- ・アサリとブラウンエノキのアヒージョ 1,000

肉料理

- ・牛スジ煮込みと
マッシュポテトのオーブン焼き 980
- ・トリッパのトマト煮込み 1,200
- ・蒸し鶏と夏野菜の炭火焼き
～シェリービネガーソース～ 1,100
- ・炭焼きソーセージ盛り合わせ 1,300
- ・牛ホホ肉の
キャンティ&マディラ酒煮込み 1,980

米料理・パスタ

- ・イカスミのリゾット 1,380
- ・名物!! 4種チーズの石焼きリゾット 1,300
- ・燻製バターのニョッキ 1,400
- ・チェリートマトとリコッタチーズの
トマトソーススパゲッティ 1,480
- ・トリュフ香る生ハムとフレッシュマッシュルームの
冷製カルボナーラ 1,580
- ・ズワイ蟹とキャベツのペペロンチーノスパゲッティ 1,800
- ・北海ウニのスパゲッティ 2,200

チーズ・ピッツアetc...

- ・チーズ盛り合わせ 3種 1,800 5種 2,450
- ・パン盛り合わせ 650
- ・ガーリックトースト 850
- ・ピッツア マルゲリータ 1,480
- ・牛ハラミ タリアータとパプリカの
ピッツア アラビアータ 1,600
- ・4種チーズのピッツア～ハチミツ添え～ 1,700