

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
- ・鶏せせり&カブ 500
- ・つぶ貝のガーリックオイル 550
- ・キス&黒舞茸 550
- ・アスパラ&豚バラの肉巻き 600
- ・スモークチキン&シシリアントマト 650
- ・寒ブリ&長イモ 650
- ・鰯&菜の花 650

- ・仔羊のスペイシーケバブ 700
- ・海老のパテ&ポロネギ 750
- ・牛ハラミ&芽キャベツ 750
- ・イベリコ豚&ズッキーニ 800
- ・カキ&ベーコン 800
- ・ラム肉&シシトウ 800
- ・牛タン&エリンギ 850
- ・黒毛和牛カルビ&旬野菜のグリル 1,400

シェフのスペシャリテ!

- ・“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
- ・ディアボラ風骨付き鶏もも肉のコンフィ 1,680
- ・エゾ鹿ランプ肉のステーキ 1,900
～ブラックビーンズソース～
- ・フォアグラのソテーとローストビーフ 2,980
～パルミジャーノリゾット添え～
- ・銀座でワイン定番!! 牛リブロースのビステッカ 3,980
(300g)

デザート

- ・カタラーナ 650
- ・ブラックココアのジェラート 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
"ハモンセラーノ" ハーフ 1,200
- ・タコとセロリのタプナードマリネ 980
- ・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
- ・リンゴのキャラメリゼと
ラムレーズンマスカルポーネ 1,280
- ・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、
スマートサーモンのサラダ 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
- ・フィレンツェで食べたポテトフライ 950
- ・まるごと1株ブロッコリーのソテー 980
- ・マッシュルームのアンチョビオイル焼き 1,080
- ・ちぢみほうれん草とクルミのソテー 1,280
～ポルチーニソース～
- ・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
- ・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
- ・白子とアンコウのフリット
～和風カルピオーネ和え～ 1,280
- ・白子と冬野菜のグラタン 1,280

肉料理

- ・牛ランプ肉の炭火焼き
タルタル仕立て 980
- ・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
- ・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
- ・燻製バターのニヨッキ 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
- ・モツアレラチーズのジェノベゼパスタリングイネ 1,780
- ・ズワイガニと季節のキャベツの
ペペロンチーノスパゲッティ 1,880
- ・黒トリュフのカルボナーラスパゲッティ 2,200

チーズ・ピツツア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
- ・ピツツア マルゲリータ 1,480
- ・4種チーズのピツツア～ハチミツ添え～ 1,700
- ・黒トリュフと5種チーズのピツツア 2,200