

<ピンチョス>

※お一人様一品以上のオーダーからおねがいします。

- ・アボカドとカニマヨネーズ
- ・ブランドのクロック
- ・シェブルチーズとパンチェッタ
- ・モルタデッラとゆで玉子

- ・ツナとパプリカのマリネ
- ・ローストビーフの山わさびマヨネーズ
- ・鴨の燻製とマッシュルーム
- ・お肉と魚介のエンパナーダ
- ・白魚とエビのアヒージョとベジョータ

各220

<冷前菜>

・前菜の盛合せ 3種 780

全種 1280

- ・鶏の白レバームース
- ・千代幻豚のリエット
- ・ポケロネス(イワシの酢漬け)
- ・磯ツブのマリネ
- ・白魚とブロッコリーのオムレツ
- ・磯ツブのマリネ

- ・厚岸産生ガキ 1ヶ450 700
- ・厚岸産焼ガキ 1ヶ500 800
- ・国産ムール貝のマリネ 680 800
- ・北海道産水タコのカルパッチョ 700 880
- ・気仙沼産カツオのカルパッチョ
- ・神奈川産天然カワハギのカルパッチョ
- ・佐島産平目のカルパッチョ ~500円うに添え~
- ・北海道産毛ガニと生ウニのカリフラワーのムース ~コンソメジュレがけ~



<生ハム>

- ・パルマ産プロシュート(24ヶ月熟成)イタリア 500
- ・ハモンセラノ(メス豚)スペイン トレベス産 500
- ・ノワールビゴール(黒豚)フランス アキテーヌ産 1000
- ・ハモンイベリコベジョータ(後足)スペイン 1000
- ・マンガリツァ ハンガリーエメード産 1000
- ・生ハム2種盛り合わせ 1200
- ・生ハム4種盛り合わせ 1500
- ・チョリソ、サラミの盛り合わせ 980
- ☆最上級ハモンイベリコ・ホセリート ハブーゴ産 1500
- ☆チンタセネーゼ イタリア トスカナ産 1500
- ・2種盛合せ(シンコホタス/ハモンイベリコ・ホセリート) 2000
- ・2種盛合せ(チンタセネーゼ/ハモンイベリコ・ホセリート) 2000

<クイックフード>

- ・鶏の白レバームース パン付
 - ・千代幻豚のリエット パン付
 - ・ポケロネス(イワシの酢漬け)
 - ・磯ツブ貝のマリネ
 - ・白魚とブロッコリーのオムレツ
- 各380

<サラダ>

- ・さっぱりトマトサラダ 600
- ・クレソンとアボカドのサラダ 750
- ・maruサラダ 750
- ・花畑牧場のモッツアレラとフルーツトマトのカプレーゼ 800

<ワインに>

- ・ポテトフライ (ハーフサイズ)380 580
- ・北海道産蝦夷鹿のパテ 700
- ・マッシュルームのアヒージョ 700

<チーズ&チーズ料理>

- ・チーズの盛り合わせ(並) {フロマージュドシェブル コンテ ゴルゴンゾーラ サンタンドレ} 750
- ・チーズの盛り合わせ(上)厳選極上チーズ {ミモレット エポワス ロックフォール サントモール} 1400
- ・アスパラガスのグリエールチーズソース 950

<サイドメニュー>

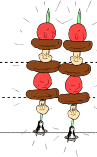
- ・フランスパン バゲット 200
- ・ガーリックトースト 1枚200(2枚~)
- ・ナッツ&ドライフルーツ(上) 480
- ・ミックスナッツ・チョコ・ドライトマト 各280
- ・殻付マカデミアナッツ 500

<炭火焼> 混雑時はお時間頂きます

・やさいの炭火焼き	京野菜万願寺とうがらし 原木しいたけ ズッキーニ 青なす	各350
・仙台味噌漬厚切り牛タンの炭火焼き		900
・岩中豚スベアリの炭火焼き		1200
・九十九里産蛤の炭火焼き		1ヶ250 (2ヶ~)
・北海道産産殻付ホタテの炭火焼き		1ヶ380
・カジキマグロのハーモニカ炭火焼き		600
・本まぐろヒレ炭火焼き		480
・本まぐろカマ炭火焼き		1500
・長崎産穴子の白焼き		1280

<串焼き> 混雑時はお時間頂きます

・ノルウェー産サーモンのネギマ串焼き		1本250
・気仙沼産天然カジキマグロのネギマ串焼き		1本250
・北海道産天然ブリのネギマ串焼き		1本250
・地鶏の串焼き タレor塩 (モモ・レバー・皮・ヤゲン・ボンジリ)		各1本250
・鴨の串焼き		1本300
・ささ身とチーズと大葉の串焼き		1本300
・フルーツマトとカチョカヴァッロチーズの串焼き		1本300



<肉料理> 混雑時はお時間頂きます

・イペリコ豚ベジョータのカツレツ		1400
・イペリコ豚ベジョータの肩ロースのロースト	<40~50分お時間頂きます。>	1450
・仔羊のロースト~エシャロットソース~	<40~50分お時間頂きます。>	1480
・国産黒毛和牛ホホ肉の赤ワイン煮込み		1480

☆ 信州りんご牛(A5ランク) ☆

・ローストビーフ		100g 1500~
・鉄板ステーキ (100g)	・モモ肉 (100g)	1500
	・サーロイン	1800
・サーロインロースト ~わさびで~		2800

<魚介料理>

・国産ムール貝の白ワイン蒸し		780
・ツブ貝とキノコのブルゴーニュ風		800
・白身魚のクレープグラタン		980
・本マグロ脳天肉(希少部位)のムニエル	~トマトとバジルのソース~	1000
・山口萩産のどくろの酒塩焼き	~和風~	1580

<パスタ>

・トマトソースパスタ		980
・アマトリチャーナ ブカティーニ		980
・ムール貝のトマトソーススパゲッティ		980
・あさりのボンゴレピアンコ		980
・明太子パスタ		980
・鴨ラグーのパツバルデツレ		980
・地蛤と枝豆のペペロンチーノ		1250
・ポルチーニ茸のクリームフェットチーネ		1250
・北海道産渡り蟹のトマトクリームソース		1250
・北海道産生うにのリングイネ		1450

<パエリア> 40分~50分お時間頂きます

・地鶏と魚介のパエリア		各1人前1200
・イカスミのパエリア		各1人前1200



2人前からご注文をお願いします

<デザート>

・自家製フロマージュブラン~ブルーベリーソース~	450	・カモミールティ (ホット)	300
・ダークチェリーのクラフティ	450	・アールグレイティ (ホット)	300
・たっぷりマスカルポーネの贅沢ティラミス	450	・コーヒー・エスプレッソ・カフェオレ	各350
・ガトーショコラ	450	・カプチーノ	350
・ココナッツのソルベとメロンのスープ仕立て	600		
・フルーツの盛合せ (S)1200(L)2400			

