

TAPAS

高知・佐川町“吉本牛乳”
塩パンナコッタと美味しいオリーブオイル 1piece/182(200)

釜揚げシラスとカラスミバターの
ブルスケッタ - 青柚子の香り - 1piece/455(500)

パプリカのムース
甘エビのタルタルとトマトコンソメ 1piece/455(500)

静岡アメラトマトと
マスカルポーネのブルスケッタ 1piece/455(500)

青海苔のゼッポリーニ 455(500)

シンプルフレンチフライ 455(500)

クリームチーズのムースとハニーナッツ 546(600)

旬フルーツとマスカルポーネと美味しい塩 637(700)

自家製フルーツバター 637(700)

自家製パテ・ド・カンパーニュ 773(850)

真蛸とアボカドのセビーチェ 910(1000)

本日の鮮魚のカルパッチョ 1000(1100)

牛もも肉のカルパッチョ仕立て 1091(1200)

伊産ブラータチーズと旬果物のカプレーゼ 2000(2200)

SALAD

胡桃とアンチョビドレッシングのガーデンサラダ 1273(1400)

たっぷりケールとアボカドのシーザーサラダ 1364(1500)

有機野菜と小エビの30品目コブサラダ 1455(1600)

HOT DISHES

椎茸と自家製サルシッチャのリピエーニクミンの香り 1piece/455(500)

ポルチーニ茸とアサリのアランチーニ 2piece/455(500)

生ハムのグラタンコロケ 2piece/500(550)

万願寺唐辛子のグリル
パプリカとアーモンドのロメスコソース 591(650)

なめらかマッシュポテトのチーズ焼き 591(650)

オリエンタルスイートチリポテト 637(700)

パプリカのグリルリコッタチーズとバルサミコ 637(700)

トリッパ(牛ホルモン)のトマト煮込み 727(800)

有頭エビのアヒージョ 910(1000)

三陸産ムール貝の黒胡椒蒸し 1182(1300)

イカのグリルとポレンタイカスミとオリーブのソース 1364(1500)

アヒージョやマッシュポテトと一緒にバケット 1Piece/45(50)

CHARCUTERIE & CHEESE

スペイン産 擦りたてハモンセラノ 100(1100)

スペイン産 サルチチョン 723(800)

イタリア産 モルタデッラ 773(850)

サラミ・フィノッキオーナ 818(900)

スペイン産 イベリコベジョータ サラミ 910(1000)

チーズ3種の盛り合わせ 910(1000)

生ハムとサラミの盛り合わせ S 1091(1200)/ M1819(2000)

※お通し(チャージ代として)お一人様450円頂戴しております

PASTA

宮城・白石 竹鶏ファームさん直送
宮城県産 竹鶏たまごの濃厚カルボナーラ 1364(1500)

静岡県産アメラトマトのフルーツトマトソース 1455(1600)

ムール貝とフレッシュトマト青唐辛子のペペロンチーノ 1455(1600)

パンチェッタと賀茂茄子の
トマトソース/自家製リコッタチーズのせ 1455(1600)

自家製サルシッチャと
万願寺唐辛子の軽いクリームソース/青柚子の香り 1545(1700)

スルメイカとオリーブの
イカスミリゾットフェンネルとレモンの香り 1545(1700)

真蛸とオクラの大葉ジェノベーゼ 1637(1800)

牛ラグーと長谷川農産
マッシュルームのボロネーゼ/黒七味仕立て 1728(1900)

MAIN

真蛸のグリル プッタネスカソース 1364(1500)

青森県産 みほのポークとローストポテトアリスタ風 1455(1600)

寒鰯とたっぷり魚介のアクアパッツァ 1637(1800)

US産 牛肩ロースのタリアータ
セルバチコとパルミジャーノ添え 1637(1800)

合鴨ロース 焦がし蜂蜜とオレンジのソース 1728(1900)

国産牛ホホ肉の赤ワイン煮込み 2273(2500)

DOLCE

ホワイトチョコのチーズケーキ 455(500)

大人のレトロプリン 455(500)

自家製ティラミス 546(600)

濃厚テリーヌ・ショコラ 637(700)

OTHER

パンケーキ各種

トリプルベリー/キャラメルナッツ/トリプルチョコ
旬フルーツ/カスタードブリュレ 1090(1200)~

COCKTAIL&BEER

プレミアムモルツ香るエール	(S)455(500) / (M)637(700)
いちごとローズマリー、シナモンのサングリアロッソ	819(900)
りんごとライム、レモンガラスのサングリアピアンコ	819(900)
自家製レモネードサワー	591(650)
国産レモンサワー	546(600)
翠シンライムサワー	591(650)
栃木・ココファーム "飲むぶどう酢"サワー	546(600)
広島・"桜尾" ジントニック	591(650)
エスプレッソトニック	591(650)
アイ스티ーハイ	546(600)
わつなぎゆずシロップで"ゆず翠サワー"	637(700)
わつなぎすだちシロップで"すだちモヒート"	637(700)
わつなぎ生姜シロップで"わつなぎモスコミュール"	637(700)
ジムビームハイボール	546(600)
知多ハイボール	819(900)
碧Aoハイボール	819(900)

NON-ALCOHOL

サントリーオールフリー	546(600)
自家製レモネード	500(550)
モクテルサングリア	500(550)
ココファーム "飲むぶどう酢" ソーダ	500(550)
桃のジュース	500(550)
ぶどうのジュース	500(550)
わつなぎゆずシロップで"ゆず蜜ソーダ"	591(650)
わつなぎ生姜シロップで"生姜・エール"	591(650)
わつなぎすだちシロップで"ノンアルすだちモヒート"	591(650)

WINE

— 泡 —

テンタドール デバコ オーガニック (スペイン)	G: 637(700) B: 3637(4000)
ワイルドネイチャー プロセッコ (イタリア)	B: 5000(5500)
ローランペリエ (フランス)	B: 10910(12000)

— 白 —

タヴェルネッロトレッピアーノ / シャルドネ (イタリア)	G: 546(600) B: 3182(3500)
ルイファブル シャルドネ (フランス)	G: 637(700) B: 4091(4500)
パッチワイン パッセリーナ (イタリア)	G: 637(700) B: 4091(4500)
ワインノット ケヴェルツトラミネール / ピノグリ	B: 8182(9000)

— オレンジ —

ブチェファーロ マルヴァジア (イタリア)	G: 819(900) B: 5455(6000)
-----------------------	------------------------------

— ロゼ —

ブチェファーロ ピノグリージョ (イタリア)	G: 819(900) B: 5455(6000)
------------------------	------------------------------

— 赤 —

タヴェルネッロサンジョベーゼ (イタリア)	G: 546(600) B: 3182(3500)
フラテッロソーレランブルスコ (イタリア)	G: 637(700) B: 4091(4500)
パッチワイン プリミティーヴォ (イタリア)	G: 637(700) B: 4091(4500)
ルイ・ファブル カベルネ・ソーヴィニヨン (フランス)	G: 637(700) B: 4091(4500)
ポッセンテ ラハル (イタリア)	G: 1273(1400) B: 8637(9500)
ワイルドネイチャー アマローネ (イタリア)	B: 11819(13000)

その他グラス、ボトルで用意ございます。
詳しくはモバイルオーダー MENU をご覧ください

CAFE

エスプレッソ	シングル 273(300) / ダブル 319(350)
ブレンドコーヒー (HOT/ICE)	455(500)
カフェラテ (HOT/ICE)	500(550)
カプチーノ (HOT)	500(550)
カフェモカ (HOT)	546(600)
ソイラテ (HOT/ICE)	546(600)
本日の紅茶	410(450)
アイ스티ー	410(450)

Caldo